mediterranean
cooking congress

RASSEGNA STAMPA 2016

CataniaOggi

IN ARRIVO UNA NUOVA GUIDA DEDICATA AI SAPORI DEL MEDITERRANEO

Roma, 1 mar. (Labitalia) - Una nuova Guida dedicata ai sapori del Mediterraneo, con firme prestigiose del mondo del giornalismo internazionale. E' la novità annunciata da Luisa Del Sorbo, della società By Tourist, nell'ambito della IV edizione del Mediterranean Cooking Congress, che si è svolta in Spagna con nomi prestigiosi del mondo del gusto, dagli chef stellati Vincenzo Guarino, Felice Lo Basso e Cristina Bowerman ai pizzaioli Giuseppe Vesi di Napoli e Gennaro Nasti di Parigi. Un'occasione per un tour tra pizzerie spagnole gourmet giovani ma già consolidate come 'Luigi', in pieno centro cittadino a Barcellona, l'azienda di porcellana internazionale Pordamsa di Girona, che rifornisce di piatti unici ed esclusivi gli stellati nel mondo, e Jamon experience con visita guidata e degustazione di prosciutto iberico. "Un'esperienza come sempre costruttiva: le realtà imprenditoriali visitate hanno molto da raccontare e sicuramente possono diventare un riferimento nel panorama gastronomico delle pizzerie gourmet nel mondo", commenta Giuseppe Acciaio, fondatore della Gma Import/Export Specialità e produttore di L'Orto di Lucullo e I Sapori di Corbara. Tra gli argomenti del congresso, appunto, anche la novità editoriale, nell'ambito della pubblicazione 'Gusto Mediterraneo', edita da By Tourist da dieci anni: la guida 'Mediterranean Experiences', completamente dedicata ai produttori, con recensioni e approfondimenti sulla tracciabilità e sulle potenzialità di acquisto e importazione, con taglio quindi anche tecnico ed economico oltre che promozionale. "La sezione guida - spiega Luisa Del Sorbo, manager della società By Tourist - si avvarrà di firme prestigiose del mondo del gusto: ci sarà l'editoriale di Eduardo a Raspelli, già direttore della Guida ai Ristoranti di L'Espresso e oggi giornalista Mediaset di Mela Verde e del quotidiano La Stampa. Ci accompagnerà in questo viaggio il grande amico e professionista Vincenzo D'Antonio, giornalista di Italia a Tavola e da 6 anni collaboratore di Gusto Mediterraneo. E naturalmente andremo a consolidare rubriche avviate da un anno su Gusto Mediterraneo con ottimi risultati, come la storia degli chef rinomati che hanno lasciato un segno nel panorama gastronomico italiano curata da Fausto Arrighi, già direttore della Guida Michelin e oggi consulente internazionale nel mondo della ristorazione". La rivista Gusto Mediterraneo, che dell'appuntamento italiano del Mediterranean Cooking Congress, previsto ad ottobre. Mentre la V edizione del Mediterranean Cooking Congress si svolgerà a febbraio 2018 in Costa Azzurra.

caravan CAMPER

MED COOKING
Napoli

Dal 10 al 12 ottobre Napoli sarà il cuore della cucina mediterranea interpretata da grandi chef italiani e stranieri, quali Antonio Mellino - due stelle Michelin del ristorante Quattro Passi di Nerano -, Felice Lo Basso del Felice Lo Basso Restaurant di Milano, Vincenzo Guarino - del ristorante Il Pievano di Castello di Spaltenna in Chianti -, Michele Deleo dello stellato Rosselinis di Ravello, Pietro torante stellato La Capinera, il greco Spyros Theodoridis e il croato Andrej :o potrà partecipare a cene, percorsi di assaggio, tra Napoli e Ischia, regi- ella manifestazione. In particolare, l'11 ottobre è previsto un viaggio a bordo : dalla Marina Molo Luise al Parco Archeologico di Baia con degustazione :ione delle specialità dell'isola d'Ischia. Il 12, invece, si terrà una colazione li (in più luoghi) con assaggi dolci e salati a base di prodotti dei Paesi medi- **kingcongress.com**

CON MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS A CONFRONTO SAPERI E SAPORI TRA LE COSTE

di ***Adnkronos*** *- 28 settembre 2016*

Napoli, 28 set. (Labitalia) - Promozione territoriale, presentazione di tipicità, culture gastronomiche a confronto, fra dibattiti e incontri commerciali per incentivare l'interscambio di saperi e sapori tra le coste del Mediterraneo. E' la mission del Mediterranean Cooking Congress, evento organizzato dalla società By Tourist e giunto alla terza edizione. L'Anteprima si terrà a Napoli dal 10 al 12 ottobre, con chef greci, croati, francesi e spagnoli come ospiti d'onore. Italia e Croazia, infatti, sono le nazioni coinvolte nella prima fase, mentre Spagna, Grecia e Francia sono i territori che hanno aderito per l'anno 2016. E saranno appunto queste cinque nazioni a cooperare, attraverso porti turistici, chef di ristoranti e di bordo, compagnie marittime, importatori/distributori, scuole di cucina e produttori per incentivare le commercializzazioni sul mercato, ponendo i riflettori sulle tipicità territoriali e la loro identità gastronomica, raccontata e interpretata attraverso gli chef, quali ambasciatori del gusto del Mediterraneo. Dopo l'Anteprima di Napoli, l'appuntamento sarà il 27 e 28 febbraio a Barcellona, in Spagna, con una due giorni di visite tra tipicità del luogo e interscambi culturali tra i sapori italiani e spagnoli e incontri b2b con importatori/distributori stranieri. ?Il Mediterraneo è inteso come mare che unisce e arricchisce - spiega Luisa Del Sorbo, manager di By Tourist e ideatrice dell'evento Mcc - dal punto di vista culturale e commerciale. Del resto, abbiamo la storia a dimostrarci, con dati reali, quanto stiamo tentando oggi di ricordare e riassaporare". "La visita organizzata al Museo Egizio, in occasione della presentazione del programma, a Torino, ne è piena espressione: con la mostra 'Dal Nilo a Pompei' si rivive infatti la navigazione da costa a costa - sottolinea - e la contaminazione avvenuta tra culture diverse, con la capacità di trarre da ognuna il meglio e tramandarlo, nel pieno rispetto dell'identità territoriale e delle tradizioni di ognuna di queste aree?. Ad aprire le 'danze' del Mediterranean Cooking Congress, il 10 ottobre, a Napoli, un raduno di pizzaioli italiani e stranieri, pronti a far assaggiare pizze gourmet seguendo il disciplinare dell'Associazione Pizza Napoletana Gourmet presieduta da Luigi Acciaio. A presentare la serata Edoardo Raspelli, di 'Mela Verde'. Martedì 11 ottobre, un momento congressuale in navigazione, sul tema 'Il cibo, da mare a terra, come cambiano i sapori', coordinato da Vincenzo D'Antonio (giornalista di 'Italia a Tavola'), che vedrà l'intervento dello chef Antonio Mellino, del ristorante 2 stelle Michelin 'Quattro Passi' di Nerano, e di Fausto Arrighi, ex direttore della Guida Michelin. Seguirà un tour fra le eccellenze dell'isola di Ischia tra produttori, pub gourmet e visita al nuovo Danì Maison Restaurant dello chef 2 stelle Michelin Nino Di Costanzo. A Ischia, dunque, continuerà il confronto aperto, tra gli chef italiani e stranieri, su quanto sia importante scegliere ottime materie prime per poter garantire la massima espressione di qualsiasi ricetta. Mercoledì 12, l'Anteprima napoletana del Med Cooking Congress si concluderà con 'Dolci pensieri': colazione presentata da Luigi Franchi (della rivista 'Sala&Cucina'), tra assaggi di pann di bufala, presidi canditi e dolci pietanze dell'artigiana Anna Chiavazzo, maestra pasticciera di 'Il Giardino di Ginevra', gelati e yogurt de 'L'Orso Bianco' di Tonia Giordano, creati con latte di bufala e latte nobile, nuovi piatti dello chef Fabiano Borea, del ristorante 'Le Tre Vele' di Salerno, e ricette di Pasta Leonessa, dal dolce al salato, nella location del Pastabar, creata da circa un anno e mezzo dal Pastificio artigianale Leonessa all'interno dell'Interporto di Nola, dove si potrà approfondire la conoscenza della pasta artigianale, secondo la tradizione napoletana.

Con Mediterranean Cooking Congress a confronto saperi e sapori tra le coste

Pubblicato il: 28/09/2016 13:32

Promozione territoriale, presentazione di tipicità, culture gastronomiche a confronto, fra dibattiti e incontri commerciali per incentivare l'interscambio di saperi e sapori tra le coste del Mediterraneo. E' la mission del Mediterranean Cooking Congress, evento organizzato dalla società By Tourist e giunto alla terza edizione. L'Anteprima si terrà a Napoli dal 10 al 12 ottobre, con chef greci, croati, francesi e spagnoli come ospiti d'onore.

Italia e Croazia, infatti, sono le nazioni coinvolte nella prima fase, mentre Spagna, Grecia e Francia sono i territori che hanno aderito per l'anno 2016. E saranno appunto queste cinque nazioni a cooperare, attraverso porti turistici, chef di ristoranti e di bordo, compagnie marittime, importatori/distributori, scuole di cucina e produttori per incentivare le commercializzazioni sul mercato, ponendo i riflettori sulle tipicità territoriali e la loro identità gastronomica, raccontata e interpretata attraverso gli chef, quali ambasciatori del gusto del Mediterraneo.

Dopo l'Anteprima di Napoli, l'appuntamento sarà il 27 e 28 febbraio a Barcellona, in Spagna, con una due giorni di visite tra tipicità del luogo e interscambi culturali tra i sapori italiani e spagnoli e incontri b2b con importatori/distributori stranieri.

"Il Mediterraneo è inteso come mare che unisce e arricchisce - spiega Luisa Del Sorbo, manager di By Tourist e ideatrice dell'evento Mcc - dal punto di vista culturale e commerciale. Del resto, abbiamo la storia a dimostrarci, con dati reali, quanto stiamo tentando oggi di ricordare e riassaporare".

"La visita organizzata al Museo Egizio, in occasione della presentazione del programma, a Torino, ne è piena espressione: con la mostra 'Dal Nilo a Pompei' si rivive infatti la navigazione da costa a costa - sottolinea - e la contaminazione avvenuta tra culture diverse, con la capacità di trarre da ognuna il meglio e tramandarlo, nel pieno rispetto dell'identità territoriale e delle tradizioni di ognuna di queste aree".

Ad aprire le 'danze' del Mediterranean Cooking Congress, il 10 ottobre, a Napoli, un raduno di pizzaioli italiani e stranieri, pronti a far assaggiare pizze gourmet seguendo il disciplinare dell'Associazione Pizza Napoletana Gourmet presieduta da Luigi Acciaio. A presentare la serata Edoardo Raspelli, di 'Mela Verde'.

Martedì 11 ottobre, un momento congressuale in navigazione, sul tema 'Il cibo, da mare a terra, come cambiano i sapori', coordinato da Vincenzo D'Antonio (giornalista di 'Italia a Tavola'), che vedrà l'intervento dello chef Antonio Mellino, del ristorante 2 stelle Michelin 'Quattro Passi' di Nerano, e di Fausto Arrighi, ex direttore della Guida Michelin.

Seguirà un tour fra le eccellenze dell'isola di Ischia tra produttori, pub gourmet e visita al nuovo Danì Maison Restaurant dello chef 2 stelle Michelin Nino Di Costanzo. A Ischia, dunque, continuerà il confronto aperto, tra gli chef italiani e stranieri, su quanto sia importante scegliere ottime materie prime per poter garantire la massima espressione di qualsiasi ricetta.

Mercoledì 12, l'Anteprima napoletana del Med Cooking Congress si concluderà con 'Dolci pensieri': colazione presentata da Luigi Franchi (della rivista 'Sala&Cucina'), tra assaggi di pann di bufala, presidi canditi e dolci pietanze dell'artigiana Anna Chiavazzo, maestra pasticciera di 'Il Giardino di Ginevra', gelati e yogurt de 'L'Orso Bianco' di Tonia Giordano, creati con latte di bufala e latte nobile, nuovi piatti dello chef Fabiano Borea, del ristorante 'Le Tre Vele' di Salerno, e ricette di Pasta Leonessa, dal dolce al salato, nella location del Pastabar, creata da circa un anno e mezzo dal Pastificio artigianale Leonessa all'interno dell'Interporto di Nola, dove si potrà approfondire la conoscenza della pasta artigianale, secondo la tradizione napoletana.

CUCINA MEDITERRANEA

Dal 10 al 12 ottobre, a **Napoli**, terza edizione del **Med Cooking Congress**, evento internazionale dedicato alla cucina del Mediterraneo, anteprima italiana dell'appuntamento successivo, che a febbraio farà tappa in Spagna, a Barcellona. Un'occasione d'incontro tra addetti ed esperti, con un ricco programma di meeting internazionali, itinerari via mare, visita ai produttori e cene con chef rinomati italiani e stranieri.

NAPOLI (NA)
MED COOKING CONGRESS

Torna per la terza edizione l'evento dedicato alla cucina del mediterraneo che prevede in calendario, oltre a meeting internazionali, itinerari via mare, visita ai produttori e cene gourmet. L'evento, aperto al pubblico previo accredito online, coinvolgerà diversi chef italiani ed esteri fra i quali Antonio Mellino, Felice Lo Basso, Vincenzo Guarino, Michele Deleo e Pietro D'Agostino. Il 10 ottobre è prevista una cena di benvenuto con pizza gourmet a Monte di Procida mentre per il giorno successivo è in programma, con ritrovo al Molo Luise, una gita in barca fino a Ischia, con degustazione a bordo di materie prime selezionate e dibattito su "L'Essenza della Dieta Mediterranea".

Anche sull'isola la visita prevede diverse tappe gastronomiche, alla scoperta delle sue prelibatezze. Il 12 ottobre l'appuntamento si sposta a colazione presso diversi luoghi del centro di Napoli, con assaggi dolci e salati di prodotti tipici delle Nazioni del Mediterraneo.

Info: www.cookingcongress.com
Sosta: AA IPM, viale Colli Aminei 27, tel. 0817/411111, GPS: N 40° 52' 12.115" E 14° 14' 45.862"

CataniaOggi

UN 'CONTEST' FRA SAPORI MEDITERRANEI E SAPIENZA NAPOLETANA

di ***Adnkronos*** - *9 giugno 2016*

Napoli, 9 giu. (Labitalia) - Napoli al centro del Mediterraneo, in termini storici, geografici e di sapori. È l'ingrediente portante del nuovo contest messo in campo dal Pastificio artigianale Leonessa in vista della III edizione del Mediterranean Cooking Congress, in programma a Barcellona a ottobre. Protagonista indiscussa la pasta napoletana, partendo dalle sue origini nel Mediterraneo fino a giungere appunto alla città partenopea. Del resto le prime descrizioni di maccheroni compaiono nel XII secolo in libri di viaggio e ricettari arabi in cui i vermicelli sono indicati con il termine arabo 'atriya'. A Napoli, attraverso gli intensi traffici commerciali legati al settore marittimo, la presenza della pasta è documentata fin dai suoi albori e già all'inizio del 1500 i maccheroni erano così diffusi da chiedere l'intervento del legislatore. Da queste origini, attraverso storici, chef ed esperti del mondo gastronomico si ripercorrerà questa storia di sapere e sapori, tra le coste del Mediterraneo. "La pasta è uno degli ingredienti principali della Dieta Mediterranea, tema a cui ci siamo ispirati - spiega Oscar Leonessa, amministratore del Pastificio artigianale napoletano Leonessa - anche per la 23ma edizione del calendario del Pastificio Leonessa appunto anno 2016. Napoli in questo contesto ha un ruolo da protagonista, riconosciuto dalla storia per le commercializzazioni che da sempre avvengono attraverso i nostri porti; geograficamente per la collocazione al centro del Mediterraneo; in termini di sapori per la bontà delle tipicità coltivate e prodotte sul nostro territorio. Nel nostro caso, parliamo di pasta lavorata con metodo artigianale, utilizzando trafile in bronzo ed essiccazione lenta. Pasta fresca, secca, in fibre e con spirulina fresca". Con il Mediterranean Cooking Congress di ottobre si andrà a rafforzare il viaggio, accompagnando il prodotto pasta napoletana con il sapere di grandi chef che saranno in questo caso 'Ambasciatori del gusto mediterraneo', preparando, raccontando e facendo assaggiare primi piatti dove i sapori del Mediterraneo con sapienza napoletana viaggeranno 'coast to coast'. Il contest vedrà gli chef in campo già da domani, 10 giugno, fino al 10 agosto. Gli chef italiani e stranieri, infatti, potranno inviare le loro proposte all'email info@gustomediterraneo.it con

presentazione degli ingredienti, descrizione della preparazione delle ricette, foto del piatto e breve storia dello chef con una sua foto. Gli chef potranno scegliere il formato di pasta on line sul sito www.pastaleonessa.it e se avranno bisogno per le proprie ricette potranno richiedere pomodori, verdure, ortaggi, presidi slow food italiani e tipicità Dop e Igp scegliendo tra le specialità del paniere di L'Orto di Lucullo dell'esperto gastronomo Giuseppe Acciaio, fondatore della Gma Import Export. Le ricette inviate saranno valutate tecnicamente da una giuria di professionisti del mondo del gusto, italiani e stranieri, e solo 3 ricette saranno selezionate per essere raccontate e preparate durante il Mediterranean Cooking Congress.

A Napoli arriva il Med Cooking Congress

Da **Redazione** - 10 ottobre 2016

Taglio del nastro a Napoli, lunedì 10 ottobre con l'anteprima della terza edizione del Mediterranean Cooking Congress, evento organizzato dalla società By Tourist e che vedrà protagonisti anche quest'anno chef italiani e stranieri, esperti della comunicazione del settore gastronomico, importatori distributori e naturalmente i produttori, grandi protagonisti. Obiettivo? Incentivare l' import/export tra le nazioni del Mediterraneo di tipicità territoriali e attraverso gli chef, nel ruolo di ambasciatori del gusto, esportare le tradizioni culinarie di queste Nazioni.L'evento è itinerante, tra le coste del Mediterraneo. La prossima tappa è dunque a Napoli, da lunedì 10 a mercoledì 12 ottobre. La prima iniziativa è una dimostrazione legata al simbolo di Napoli e dell'Italia intera: cinque pizzaioli presenteranno la loro specialità con altrettanti ingredienti emblematici del territorio. La serata sarà condotta dal"cronista della gastronomia"Edoardo Raspelli e dalla giornalista di food Sara Colonna. Partner ufficiali della manifestazione sono: Gma Specialità, Olio Dievole, Pasta Artigianale Leonessa, L'Orto di Lucullo, I Sapori di Corbara, L'Associazione Pizza Napoletana Gourmet, Gelateria Artigianale L'Orso Bianco, Azienda Agricola Baccellieri, Travelmar Trasporti Marittimi Veloci, OceanoMare Group, le riviste Sala&Cucina e Gusto Mediterraneo.

PROGRAMMA 10/12 OTTOBRE, NAPOLI:LUNEDI 10 OTTOBRE

ORE 20 "PIZZA NAPOLETANA GOURMET". Alla Pizzeria "Pizza Gourmet" di Via Partenope, a Napoli. Presenta Edoardo Raspelli con Sara Colonna.Tra gli Interventi: Gerardo Antelmo, giornalista del Gambero Rosso ;Luigi Acciaio, presidente dell'Associazione Pizza Napoletana Gourmet.

Protagonisti: Giuseppe Vesi di Pizza Gourmet a Napoli,

Paola Cappuccio di Pizza Verace a Portici,

Giorgio Caruso di Lievità a Milano,

Federico Guardascione di Il Colmo del Pizzaiolo a Monte di Procida,

Gennaro Nasti di Popine a Parigi.

MARTEDI 11 OTTOBRE ORE 10/18 "IL CIBO, DA MARE A TERRA, COME CAMBIANO I SAPORI" in NAVIGAZIONE NAPOLI/ISCHIA CON TRAVELMAR

Presenta: Vincenzo D'Antonio di Italia a Tavola Tra gli Interventi: Fausto Arrighi, ex direttore Guida Michelin ;Antonio Mellino del celebre ristorante" I Quattro Passi di Nerano.Protagonisti: Nino Di Costanzo chef del ristorante "Dani Maison" a Ischia, Francesco D'Ambra del Gabbiano Beach a Forio.

MERCOLEDI 12 OTTOBRE ORE 10/12 "DOLCI PENSIERI, DALLA PRIMA COLAZIONE AL DESSERT" Al Leonessa PastaBar dell'Interporto di Nola (NA)

Presenta: Luigi Franchi della rivista Sala&Cucina.

Tra gli Interventi: Santa Di Salvo di Il Mattino ,Sandra Ianni dell'Accademia Epulae Protagonisti: Fabiano Borea, chef del ristorante Le Tre Vele di Salerno, Anna Chiavazzo di Il Giardino di Ginevra di Casapulla, Vincenzo Della Monica chef di Leonessa PastaBar dell'Interporto di Nola, Tonia Giordano, gelateria artigianale L'Orso Bianco di Aversa.

Il tour continuerà a febbraio a Barcellona.

Il 27 e 28 febbraio il Med Cooking Congress continua in Spagna, con una due giorni di visite tra tipicità del luogo ed interscambi culturali tra I sapori italiani e spagnoli ed incontri con importatori/distributori stranieri. Per l'occasione ci sarà il coinvolgimento di scuole di cucina, italiane, croate e spagnole; istituti scolastici, momenti di laboratorio per chef e importatori, sul tema dell'olio con l'azienda Dievole (www.dievole.it), lezioni per Pizzerie Gourmet (www.associazionepizzanapoletanagourmet.it), analisi sensoriale della pasta con Oscar Leonessa del Pastificio Artigianale Leonessa (www.pastaleonessa.it), confronto su servizio e metodi di cottura, dibattito su tracciabilità dei prodotti, distribuzione sulle cos

Med Cooking Congress

10/10/2016 - 12/10/2016

CAMPANIA

Sarà ospitata a **Napoli** la terza edizione del **Med Cooking Congress** prevista **dal 10 al 12 ottobre** tra meeting internazionali, itinerari via mare, visita ai produttori e cene con chef rinomati italiani e stranieri. L'evento, organizzato dalla società **By Tourist** e **dedicato alle tipicità delle nazioni del Mediterraneo**, prevede questa anteprima italiana in vista dell'appuntamento di febbraio che avrà luogo in Spagna, a **Barcellona**.

Importatori, distributori, esperti del mondo gastronomico e chef come Ambasciatori del gusto si riuniscono per un confronto aperto sulle trasformazioni del mercato e sulle strategie di marketing necessarie per rafforzare l'interscambio dei prodotti tipici salvaguardando l'identità territoriale. Il **Med Cooking Congress** non è una fiera, ma un momento d'incontro internazionale, un meeting tra operatori del settore, dove poter portare avanti trattative commerciali e ampliare le proprie conoscenze nel mondo della gastronomia internazionale.

Con Mediterranean Cooking Congress a confronto saperi e sapori tra le coste

Di **Adnkronos** - 28 settembre 2016

Napoli, 28 set. (Labitalia) – Promozione territoriale, presentazione di tipicità, culture gastronomiche a confronto, fra dibattiti e incontri commerciali per incentivare l'interscambio di saperi e sapori tra le coste del Mediterraneo. E' la mission del Mediterranean Cooking Congress, evento organizzato dalla società By Tourist e giunto alla terza edizione. L'Anteprima si terrà a Napoli dal 10 al 12 ottobre, con chef greci, croati, francesi e spagnoli come ospiti d'onore.

Italia e Croazia, infatti, sono le nazioni coinvolte nella prima fase, mentre Spagna, Grecia e Francia sono i territori che hanno aderito per l'anno 2016. E saranno appunto queste cinque nazioni a cooperare, attraverso porti turistici, chef di ristoranti e di bordo, compagnie marittime, importatori/distributori, scuole di cucina e produttori per incentivare le commercializzazioni sul mercato, ponendo i riflettori sulle tipicità territoriali e la loro identità gastronomica, raccontata e interpretata attraverso gli chef, quali ambasciatori del gusto del Mediterraneo.

Dopo l'Anteprima di Napoli, l'appuntamento sarà il 27 e 28 febbraio a Barcellona, in Spagna, con una due giorni di visite tra tipicità del luogo e interscambi culturali tra i sapori italiani e spagnoli e incontri b2b con importatori/distributori stranieri.

"Il Mediterraneo è inteso come mare che unisce e arricchisce – spiega Luisa Del Sorbo, manager di By Tourist e ideatrice dell'evento Mcc – dal punto di vista culturale e commerciale. Del resto, abbiamo la storia a dimostrarci, con dati reali, quanto stiamo tentando oggi di ricordare e riassaporare".

"La visita organizzata al Museo Egizio, in occasione della presentazione del programma, a Torino, ne è piena espressione: con la mostra 'Dal Nilo a Pompei' si rivive infatti la navigazione da costa a costa – sottolinea – e la contaminazione avvenuta tra culture diverse, con la capacità di trarre da ognuna il meglio e tramandarlo, nel pieno rispetto dell'identità territoriale e delle tradizioni di ognuna di queste aree".

Ad aprire le 'danze' del Mediterranean Cooking Congress, il 10 ottobre, a Napoli, un raduno di pizzaioli italiani e stranieri, pronti a far assaggiare pizze gourmet seguendo il disciplinare dell'Associazione Pizza Napoletana Gourmet presieduta da Luigi Acciaio. A presentare la serata Edoardo Raspelli, di 'Mela Verde'.

Martedì 11 ottobre, un momento congressuale in navigazione, sul tema 'Il cibo, da mare a terra, come cambiano i sapori', coordinato da Vincenzo D'Antonio (giornalista di 'Italia a Tavola'), che vedrà l'intervento dello chef Antonio Mellino, del ristorante 2 stelle Michelin 'Quattro Passi' di Nerano, e di Fausto Arrighi, ex direttore della Guida Michelin.

Seguirà un tour fra le eccellenze dell'isola di Ischia tra produttori, pub gourmet e visita al nuovo Danì Maison Restaurant dello chef 2 stelle Michelin Nino Di Costanzo. A Ischia, dunque, continuerà il confronto aperto, tra gli chef italiani e stranieri, su quanto sia importante scegliere ottime materie prime per poter garantire la massima espressione di qualsiasi ricetta.

Mercoledì 12, l'Anteprima napoletana del Med Cooking Congress si concluderà con 'Dolci pensieri': colazione presentata da Luigi Franchi (della rivista 'Sala&Cucina'), tra assaggi di pann di bufala, presidi canditi e dolci pietanze dell'artigiana Anna Chiavazzo, maestra pasticciera di 'Il Giardino di Ginevra', gelati e yogurt de 'L'Orso Bianco' di Tonia Giordano, creati con latte di bufala e latte nobile, nuovi piatti dello chef Fabiano Borea, del ristorante 'Le Tre Vele' di Salerno, e ricette di Pasta Leonessa, dal dolce al salato, nella location del Pastabar, creata da circa un anno e mezzo dal Pastificio artigianale Leonessa all'interno dell'Interporto di Nola, dove si potrà approfondire la conoscenza della pasta artigianale, secondo la tradizione napoletana.

#Make Me Feed
Le news dei tuoi hashtags (http://www.makemefeed.com)

Contest per gli Chef del Mediterraneo..."Sapori Mediterranei con Sapienza Napoletana" NAPLES/BARCELONA-COMPETITION FOR MEDITERRANEAN CHEFS USING PASTA LEONESSA

Pubblicata il: 3/06/2016

Mediterranean Cooking Congress 2016: a settembre Torino, ad ottobre anteprima napoletana, a febbraio Barcellona (Spagna)

lug 07, 2016 Gusto Mediterraneo (http://www.gustomediterraneo.it/author/admin/)
Eventi (http://www.gustomediterraneo.it/eventi/), News (http://www.gustomediterraneo.it/news/)

Torino	Napoli	Barcellona
12 Settembre 2016	10/12 Ottobre 2016	27/28 Febbraio 2017

Pronto il programma della III edizione del Mediterranean Cooking Congress organizzato dalla società By Tourist e che vedrà protagonista quest' anno il porto di Barcellona, in Spagna. Tipicità delle Nazioni del Mediterraneo, importatori/distributori, esperti del mondo gastronomico e chef come Ambasciatori del gusto riuniti in tre appuntamenti da settembre a febbraio per un confronto aperto sulle trasformazioni del mercato e sulle strategie di marketing necessarie per rafforzare l'interscambio dei prodotti tipici salvaguardando l'identità territoriale.

Il programma del 2016 prevede:

– Conferenza stampa lunedì 12 settembre a Torino al ristorante Le Vitel étonné, dove interverrà anche chef egiziano, nel pomeriggio si potrà continuare con la visita al Museo Egizio dove sono presenti pani e cibi che richiamano la tradizione gastronomica antica egiziana e dimostrano gli interscambi commerciali sulle coste del Mediterraneo, in particolare modo con la Campania e Pompei.

– Dal 10 al 12 ottobre ci sarà l'anteprima Cooking Congress a Napoli, con chef greco e croato come ospiti d'onore. Per l'occasione è prevista navigazione dal Marina Molo Luise al Parco Archeologico di Baia con degustazione di sidro a bordo a cura della Gma Specialità.

– Il 27 e 28 febbraio a Barcellona, in Spagna, con due giorni di visite tra tipicità del luogo ed interscambi culturali tra I sapori italiani e spagnoli ed incontri b2b con importatori/distributori stranieri.

Per partecipare è possibile accreditarsi alla voce Registrati (http://www.cookingcongress.com/registrazione-cooking-congress-2016.html).

Al via il contest Leonessa per gli chef italiani dedicato alla pasta: la presentazione al Med Cooking Congress a Napoli

luglio 2016 - Napoli al centro del Mediterraneo, in termini storici, geografici e di sapori. È l'ingrediente portante del nuovo Contest messo in campo dal Pastificio Artigianale Leonessa in vista della III edizione del Mediterranean Cooking Congress in programma a Napoli a ottobre.

5/9/2016 Al via il contest Leonessa per gli chef italiani dedicato alla pasta: la presentazione al Med Cooking Congress a Napoli

"La pasta è uno degli ingredienti principali della Dieta Mediterranea, tema a cui ci siamo ispirati anche per la 23' edizione del calendario del Pastificio Leonessa appunto anno 2016 - spiega Oscar Leonessa, amministratore del Pastificio Artigianale Napoletano Leonessa - Napoli in questo contesto ha un ruolo da protagonista, riconosciuto dalla storia per le commercializzazioni che da sempre avvengono attraverso i nostri porti; geograficamente per la collocazione al centro del Mediterraneo; in termini di sapori per la bontà delle tipicità coltivate e prodotte sul nostro territorio. Nel nostro caso parliamo di pasta lavorata con metodo artigianale, utilizzando trafile in bronzo ed essiccazione lenta. Pasta fresca, secca, in fibre e con spirulina fresca".

Protagonista indiscussa dunque la Pasta Napoletana, partendo dalle sue origini nel Mediterraneo fino a giungere appunto alla città partenopea. Del resto le prime descrizioni di maccheroni compaiono nel XII secolo in libri di viaggio e ricettari arabi in cui i vermicelli sono indicati con il termine arabo "atriya". A Napoli, attraverso appunto gli intensi traffici commerciali legati al settore marittimo, la presenza della pasta è documentata fin dai suoi albori e già all'inizio del 1500 i maccheroni erano così diffusi da chiedere l'intervento del legislatore. Da queste origini, attraverso storici, chef ed esperti del mondo gastronomico si ripercorrerà questa storia di sapere e sapori, tra le coste del Mediterraneo.

Con il Mediterranean Cooking Congress di ottobre si andrà a rafforzare il viaggio, accompagnando il prodotto pasta napoletana con il Sapere di Grandi Chef che saranno in questo caso Ambasciatori del Gusto Mediterraneo, preparando, raccontando e facendo assaggiare Primi Piatti dove i Sapori del Mediterraneo con Sapienza Napoletana viaggeranno Coast to Coast.

Il contest (aperto a tutti gli chef che vorranno partecipare) vedrà gli chef in campo fino al 10 agosto 2016. Gli chef italiani e stranieri potranno inviare le loro proposte all'email info@gustomediterraneo.it con presentazione degli ingredienti, descrizione della preparazione delle ricette, foto del piatto e breve storia dello chef con una sua foto.

Il tutto sarà pubblicato sui siti www.pastaleonessa.it, www.gustomediterraneo.it, www.cookingcongress.it e registrato sul sito www.mysocialrecipe.com

Gli chef potranno scegliere il formato di pasta online sul sito www.pastaleonessa.it e se avranno bisogno per le proprie ricette potranno richiedere pomodori, verdure, ortaggi, presidi slow food italiani e tipicità dop e Igp scegliendo tra le specialità del paniere di L'Orto di Lucullo dell'esperto gastronomo Giuseppe Acciaio, fondatore della Gma Import Export. Gli ingredienti dovranno essere richiesti con un'email inviata a info@cookingcongress.it

Le ricette inviate entro il 10 agosto saranno valutate tecnicamente da una giuria di professionisti del mondo del gusto, italiani e stranieri, e solo 3 ricette saranno selezionate per essere raccontate e preparate durante il Mediterranean Cooking Congress, in programma a Napoli dal 10 al 12 ottobre 2016.

Per maggiori informazioni www.pastaleonessa.it

NOTIZIE

Cucina del Mediterraneo: progetto per mettere in rete le eccellenze di 5 Paesi

di Augusto Grandi
15 September 2016

Non è facile gustare un piatto tipico italiano all'estero, se non si vuole rinunciare alla qualità. E lo stesso vale per un cibo tradizionale francese, greco, spagnolo. Il turista che visita il nostro Paese e, tornato a casa, vuole ritrovare i sapori ed i profumi che l'hanno affascinato nei ristoranti italiani, si ritrova alle prese con la difficoltà di acquistare i prodotti di base. Ma anche se sceglie un ristorante italiano nel suo Paese, spesso deve rassegnarsi a preparazioni che poco hanno di italiano.

Un congresso della cucina mediterranea

Anche questi problemi saranno affrontati nel corso del terzo Mediterranean Cooking Congress, organizzato da By Tourist, che si svolgerà a Napoli dal 10 al 12 ottobre per poi trasferirsi a Barcellona il 27 e 28 febbraio.
Sono 5, e tutti europei, i Paesi che partecipano all'iniziativa: Italia, Francia, Spagna, Grecia e Croazia. Ma l'obiettivo è coinvolgere anche l'altra sponda del Mediterraneo. Perché i problemi, in fondo, sono gli stessi. A partire dalla difficoltà per i piccoli produttori di qualità di esportare anche nei Paesi più vicini. Quantità ridotte di prodotto, costi eccessivi, difficoltà sul fronte della logistica.

Un hub per le pizze di qualità

Occorre collaborare, accettare di mettersi in rete, aderendo magari a piattaforme logistiche esistenti. Ci sono esperienze che funzionano. Pizzeria Gourmet, creata da Giuseppe Acciaio, amministratore della Gma Specialità, ha messo insieme piccoli agricoltori ed artigiani del settore alimentare per offrire, nelle pizzerie non solo italiane ma anche all'estero, tutti gli ingredienti per una pizza di qualità. Dai pomodorini del piennolo del Vesuvio o del presidio Slow Food Miracolo di San Gennaro, sino alle alici di Menaica o al tonno di Cetara. Evitando le farine doppio zero ed abbinando il tutto alle bevande, anch'esse rigorosamente selezionate, spaziando dalle birre ai sidri ed andando a scegliere i migliori non solo in Italia ma anche in Spagna, in Irlanda, in Belgio. Ma cucina mediterranea italiana non significa soltanto Sud. E' stato ricordato che anche un piatto tipico piemontese come il Vitello Tonnato (come, d'altronde, la bagna caoda) è assolutamente mediterraneo, perché il girello di fassone piemontese si sposa con il tonno, con i capperi, con le acciughe.

Il problema, però, non è solo la capacità di rifornire i ristoranti ed i negozi all'estero con le produzioni di nicchia italiane. Anche i cuochi andrebbero formati. L'Italia ne esporta molti, ma troppi si adeguano alla cucina dei luoghi in cui arrivano. Così in tavola atterra la pasta scotta o condita senza alcun rispetto della tradizione italiana. Per questo il congresso della cucina mediterranea si rivolge agli chef ed anche alle scuole alberghiere e di cucina. Perché la qualità del cibo italiano passa anche dalla preparazione in cucina e dalla presentazione in sala.

CUCINA E FIMO

venerdì 3 giugno 2016

Napoli al centro del Mediterraneo, in termini storici, geografici e Sapori. È l'ingrediente portante del nuovo Contest messo in campo dal Pastificio Artigianale Leonessa in vista della III edizione del Mediterranean Cooking Congress in programma a Barcellona ad ottobre.
"La pasta e' uno degli ingredienti principali della Dieta Mediterranea, tema a cui ci siamo ispirati anche per la 23' edizione del calendario del Pastificio Leonessa

appunto anno 2016 - spiega Oscar Leonessa, amministratore del Pastificio Artigianale Napoletano Leonessa - Napoli in questo contesto ha un ruolo da protagonista, riconosciuto dalla storia per le commercializzazioni che da sempre avvengono attraverso i nostri porti; geograficamente per la collocazione al centro del Mediterraneo; in termini di sapori per la bontà delle tipicità coltivate e prodotte sul nostro territorio. Nel nostro caso parliamo di pasta lavorata con metodo artigianale, utilizzando trafile in bronzo ed essiccazione lenta. Pasta fresca, secca, in fibre e con spirulina fresca".

Protagonista indiscussa dunque la Pasta Napoletana, partendo dalle sue origini nel Mediterraneo fino a giungere appunto alla città partenopea. Del resto le prime descrizioni di maccheroni compaiono nel XII secolo in libri di viaggio e ricettari arabi in cui i vermicelli sono indicati con il termine arabo "atriya". A Napoli//, attraverso appunto gli intensi traffici commerciali legati al settore marittimo, la presenza della pasta è documentata fin dai suoi albori e già all'inizio del 1500 i maccheroni erano così diffusi da chiedere l'intervento del legislatore. Da queste origini, attraverso storici, chef ed esperti del mondo gastronomico si ripercorrerà questa storia di sapere e sapori, tra le coste del Mediterraneo.

Con il Mediterranean Cooking Congress di ottobre si andrà a rafforzare il viaggio, accompagnando il prodotto pasta napoletana con il Sapere di Grandi Chef che saranno in questo caso Ambasciatori del Gusto Mediterraneo, preparando, raccontando e facendo assaggiare Primi Piatti dove i Sapori del Mediterraneo con Sapienza Napoletana viaggeranno Coast to Coast.
Il contest dunque vedrà gli chef in campo già dal 10 giugno fino al 10 agosto 2016. Gli chef infatti italiani e stranieri potranno inviare le loro proposte all'email info@gustomediterraneo.it con presentazione degli ingredienti, descrizione della preparazione delle ricette, foto del piatto e breve storia dello chef con una sua foto. Il tutto sara pubblicato sui siti www.pastaleonessa.it, www.gustomediterraneo.it, www.cookingcongress.it e registrate sul sito www.mysocialrecipe.com
Gli chef potranno scegliere il formato di pasta on LINE sul sito www.pastaleonessa.it e se avranno bisogno per le proprie ricette potranno richiedere pomodori, verdure, ortaggi , presidi slow food italiani e tipicità dop e Igp scegliendo tra le specialità del paniere di L'Orto di Lucullo dell'esperto gastronomo Giuseppe Acciaio, fondatore della Gma Import Export. Gli ingredienti dovranno essere richiesti con un'email inviata a info@cookingcongress.it
Le ricette inviate dal 10 giugno al 10 agosto saranno valutate tecnicamente da una giuria di professionisti del mondo del gusto, italiani e stranieri, e solo 3 ricette saranno selezionate per essere raccontate e preparate durante il Mediterranean Cooking Congress, in programma a Barcellona dal 10 al 12 ottobre 2016.

www.pastaleonessa.it

CUCINA E FIMO

"The Mediterranean Cuisine with Neapolitan Flare"

An Exclusive Competition for Mediterranean Chefs using Pasta Artigianale Leonessa

Naples is at the center of the Mediterranean not only in geographic and historical terms, but also for its important and significant contributions to food culture. In occasion of the 3rd edition of the Mediterranean Cooking Congress, which will take place in Barcelona in October, one of the most significant ingredients of this cuisine will take center stage. The artisanal pasta from Pastificio Artigianale Leonessa will be the principle protagonist for an upcoming competition.

"Pasta is a principle element of the Mediterranean diet, and was our inspiration for this 23rd event on our Leonessa calendar for this year," explained Oscar Leonessa, CEO of the Pastificio Artigianale Napoletano Leonessa. "Naples, in this context, has a fundamental role, world renowned for its importance as a commercial port, its strategic position in the center of the Mediterranean and its exceptional food culture using locally grown ingredients."

Neapolitan pasta traditions, rich in Mediterranean cuisine, were first mentioned in the 12th century, with the first instances of "macaroni" appearing in travel texts. Arab recipes also spoke of vermicelli noodles using the local Arab word "atriya". In Naples, because of the intense maritime trade occurring at its port, the presence of pasta is documented from its origins and by the 1500s, pasta was well known throughout the whole territory. From these origins, through the eyes and skilled hands of expert chefs, pasta's origins and history are rediscovered and re-invented along the Mediterranen coastline everyday.

In occasion of the Mediterranean Cooking Congress this summer from June 10st to August 10st, Neopolitan pasta will be protagonist, as ambassadors of the Mediterranean cuisine will be invited to prepare exceptional examples of pasta delicacies with Neapolitan flare. Both local and international chefs are invited to send their recipes to info@gustomediterraneo.it along with a presentation of the ingredients, a description of the preparation process, photographs of the final dish and a brief biography and photo of the chef. All entries will be published on www.pastaleonessa.it, www.gustomediterraneo.it, www.cookingcongress.it and registered on www.mysocialrecipe.com

Chefs may choose the type of pasta they wish to use online at www.pastaleonessa.it and should they need any local food products for their recipes they can request tomatoes, vegetables and all local DOP and IGP slow food certified products from the Orto di Lucullo, guided by food expert Giuseppe Accaiaio, founder of the GMA Import Export. The ingredients can be requested via e-mail to info@cookingcongress.it

Recipes will be evaluated by a jury of professionals from high cuisine and master chefs both from Italy and abroad. Three entries will be selected to participate in the Mediterranean Cooking Congress, which will take place from October 10-12, in Barcelona.

www.pastaleonessa.it

cucinanaturale

Congresso internazionale di cucina mediterranea (NA)

È tutto pronto per la terza edizione del **Mediterranean Cooking Congress**. L'evento, ideato e organizzato dalla società By Tourist e dedicato alle tipicità delle nazioni del Mediterraneo, si svolge **dal 10 al 12 ottobre a Napoli**. Importatori, distributori, esperti del mondo gastronomico e **chef ambasciatori del gusto** si riuniscono per dar vita a meeting internazionali, itinerari via mare, visite ai produttori e cene con celebrity-chef italiani e stranieri. Questo appuntamento è un'occasione dove poter portare avanti trattative commerciali e ampliare le proprie conoscenze nel mondo della gastronomia internazionale.

Info: 0818614315

ècampania
Il primo portale dedicato al turismo ed alla cultura in Campania

CULTURA EVENTI FOOD ITINERARI NEWS

Avellino Benevento Caserta Napoli Salerno Segnala Un Evento

A Napoli l'anteprima del Med Cooking Congress

Appuntamento in programma nel 2017 a Barcellona: taglio del nastro in #terradamare

di Marco De Rosa - 05 Settembre 2016

Torino
12 September 2016

Napoli
10/12 October 2016

Barcellona
27/28 February 2017

5/9/2016 A Napoli l'anteprima del Med Cooking Congress | ècampania

PROMOZIONE DI PIZZE, PIZZETTE E FOCACCE ARTIGIANALI
CERCA DISTRIBUTORI
U-

Con la conferenza stampa in programma il 12 settembre a Torino, la città di **Napoli** si prepara ad ospitare l'anteprima della terza edizione del "**Med Cooking Congress**", **dal 10 al 12 ottobre 2016**.

L'evento, organizzato da "**By tourist**", prenderà il via a **Barcellona** il **27 e 28 febbraio**, tratterà le tipicità delle Nazioni del Mediterraneo, con importatori/distributori, esperti del mondo gastronomico e chef come Ambasciatori del gusto, riuniti in tre appuntamenti da settembre a febbraio per un confronto aperto sulle trasformazioni del mercato e sulle strategie di marketing necessarie per rafforzare l'interscambio dei prodotti tipici, salvaguardando l'identità territoriale di ogni Nazione.

Ecco il **programma** dell'appuntamento di Napoli.

Dal 10 al 12 ottobre ci sarà l'anteprima Cooking Congress a Napoli, con chef greci, croati, francesi e spagnoli come ospiti d'onore. Per l'occasione è prevista navigazione dal Marina Molo Luise al Parco Archeologico di Baia con degustazione di sidro a bordo a cura della Gma Specialità. A Napoli le danze si apriranno il 10 sera con la pizza gourmet, con raduno di pizzaioli del settore, italiani e stranieri, pronti a far assaggiare Pizze Gourmet seguendo il disciplinare dell'Associazione Pizza Napoletana Gourmet presieduta da Luigi Acciaio. Martedì 11 ottobre si navigherà con momento congressuale in navigazione, sul tema di "Cucina di Bordo con I Sapori del Mediterraneo". Per l'occasione interverrà lo chef Antonio Mellino del ristorante 2 stelle Michelin Quattro Passi di Nerano. La navigazione permetterà la visita all'Area archeologica sommersa di Baia con lo sbarco all'isola di Ischia, con un tour tra le eccellenze dell'isola, tra produttori, pub gourmet e visita al nuovo Danì Maison Restaurant dello chef 2 stelle Michelin Nino Di Costanzo. A Ischia dunque continuerà il confronto aperto, tra gli chef italiani e stranieri, su quanto sia importante scegliere delle ottime materie prime per poter garantire la massima espressione di qualsiasi ricetta. Il tour sarà coordinato dal giornalista Vincenzo D'Antonio. Si rientrerà a sera via mare per una serata libera tra i vicoli di Napoli. Martedì 12 l'anteprima napoletana del Med Cooking congress si concluderà con una colazione di saluto, tra assaggi di pan di bufala, presidi canditi e dolci pietanze dell'artigiana Anna Chiavazzo, Maestra Pasticciera di Il Giardino di Ginevra, gelati e yogurt de L'Orso Bianco di Tonia Giordano creati con latte di bufala e latte nobile, e ricette di Pasta Leonessa, dal dolce al salato all'esclusiva location PASTABAR, creata da circa un anno e mezzo dal Pastificio Artigianale Leonessa all'interno dell'Interporto di Nola, dove si potrà approfondire la conoscenza della pasta artigianale, secondo la tradizione napoletana.

Potranno partecipare alla manifestazione giornalisti, chef, importatori/distributori: l'adesione è gratuita, registrandosi a questo link. Per i produttori o per approfondimenti rivolgersi alla segreteria generale.

EPULAE NEWS
Food and Wine Web Magazine
Organo Ufficiale dell'Accademia Internazionale Epulae
Direttore Responsabile
Angelo Concas

A settembre Torino, ad ottobre anteprima napoletana ed a febbraio Barcellona (Spagna), così si struttura il programma della III edizione del **Mediterranean Cooking Congress** organizzato dalla società **By Tourist.** Si tratta di una società di imprenditori leader nel settore marittimo, un team di professionisti nel settore della comunicazione; caratterizzati da forti radici territoriali, correttezza etica e creatività. La mission aziendale è promuovere il territorio, inteso come sud Italia, partendo dalla Campania, nei settori del turismo marittimo e gastronomico, dove la By Tourist srl opera con i marchi: 30Nodi, Gusto Mediterraneo e Educational Sport. Il portfolio clienti è vasto e va inteso come gruppo di partner con la stessa filosofia aziendale, a cui fornire gli strumenti per rafforzarsi in termini di comunicazione. Partner con cui opera in sinergia per organizzare eventi finalizzati a promuovere il territorio e rafforzare i rispettivi business e che vedrà protagonista nel 2017 il porto di Barcellona.
Tipicità delle nazioni del Mediterraneo, importatori/distributori, esperti del mondo gastronomico e chef come ambasciatori del gusto per la terza edizione del **Med Cooking Congress** che si strutturerà in tre appuntamenti che inizieranno il 12 settembre 2016 e termineranno a febbraio 2017- Il MEDCOOKING è un'occasione di confronto aperto sulle trasformazioni del mercato e sulle strategie di marketing necessarie per rafforzare l'interscambio dei prodotti tipici salvaguardando l'identità territoriale.
Il programma della III edizione prevede:
-Conferenza stampa *lunedi 12 settembre a Torino* presso il ristorante ***Le Vitel Etonné***, dove interverrà anche uno chef egiziano, nel pomeriggio si potrà continuare con la visita al *Museo Egizio* dove sono presenti pani e cibi che richiamano la tradizione gastronomica antica egiziana e dimostrano gli interscambi commerciali sulle coste del Mediterraneo, in particolare modo con la Campania e Pompei.
-Dal *10 al 12 ottobre* l'anteprima a Napoli, chef greco e croato come ospiti d'onore, navigazione dal *Marina Molo Luise* di Napoli al Parco Archeologico di Baia nella zona dei Campi Flegrei fino all'isola di Ischia. Degustazioni a bordo e lavori congressuali con l'intervento di alcuni chef stellati.
- Dal *27 al 28 febbraio* a Barcellona, in Spagna, due giorni di visite tra tipicità del luogo ed interscambi culturali tra i sapori italiani e spagnoli ed incontri b2b con importatori/distributori stranieri.
Per i giornalisti è possibile registrarsi gratuitamente sul sito http://www.cookingcongress.com/registrazione-cooking-congress-2016.html mentre per i produttori che intendono partecipare come partner scrivere a: info@cookingcongress.com

www.cookingcongress.com
www.gustomediterraneo.it

A Napoli il Mediterranean Cooking Congress

Taglio del nastro a Napoli, il 10 ottobre con l'Anteprima della III edizione del **Mediterranean Cooking Congress**, evento organizzato dalla società By Tourist e che vedrà protagonisti anche quest anno chef italiani e stranieri, esperti della comunicazione del settore gastronomico, importatori distributori e naturalmente i produttori, grandi protagonisti.

Obiettivo? Incentivare import/export tra le Nazioni del Mediterraneo di tipicità territoriali e attraverso gli chef, nel ruolo di Ambasciatori del Gusto, esportare le tradizioni culinarie di queste Nazioni.

L'evento è itinerante, tra le coste del Mediterraneo. La prossima tappa è dunque a Napoli, dal 10 al 12 ottobre. Partner ufficiali della Manifestazione sono: Gma Specialità, Olio Dievole, Pasta Artigianale Leonessa, L'Orto di Lucullo, I Sapori di Corbara, L'Associazione Pizza Napoletana Gourmet, Gelateria Artigianale L'Orso Bianco, Azienda Agricola Baccellieri, Travelmar Trasporti Marittimi Veloci, OceanoMare Group, le riviste Sala&Cucina e Gusto Mediterraneo.

Taglio del nastro a Napoli, il 10 ottobre con l'Anteprima della III edizione del **Mediterranean Cooking Congress**, evento organizzato dalla società By Tourist e che vedrà protagonisti anche quest anno chef italiani e stranieri, esperti della comunicazione del settore gastronomico, importatori distributori e naturalmente i produttori, grandi protagonisti.

Obiettivo? Incentivare import/export tra le Nazioni del Mediterraneo di tipicità territoriali e attraverso gli chef, nel ruolo di Ambasciatori del Gusto, esportare le tradizioni culinarie di queste Nazioni.

L'evento è itinerante, tra le coste del Mediterraneo. La prossima tappa è dunque a Napoli, dal 10 al 12 ottobre. Partner ufficiali della Manifestazione sono: Gma Specialità, Olio Dievole, Pasta Artigianale Leonessa, L'Orto di Lucullo, I Sapori di Corbara, L'Associazione Pizza Napoletana Gourmet, Gelateria Artigianale L'Orso Bianco, Azienda Agricola Baccellieri, Travelmar Trasporti Marittimi Veloci, OceanoMare Group, le riviste Sala&Cucina e Gusto Mediterraneo.

Gastronomia e Ricette

La III edizione del Mediterranean Cooking Congress con le eccellenze campane; un costruttivo confronto tra chef, pizzaioli, ristoratori e produttori teso a promuovere le esportazioni delle tipicità territoriali...

Napoli ECCELLENZE CAMPANE A MED COOKING CONGRESS
Di Laura Caico
Un successo annunciato. La III edizione del Mediterranean Cooking Congress - evento organizzato dall'eclettica giornalista Luisa del Sorbo della società By Tourist per un costruttivo confronto tra chef, pizzaioli, ristoratori e produttori teso a promuovere le esportazioni delle tipicità territoriali - si è articolato a Napoli in tre giorni di visite, degustazioni e riflessioni sul tema portante, ovvero la possibilità di creare una joint venture tra le Nazioni del Mediterraneo per uno scambio di tipicità territoriali e tradizioni culinarie attraverso gli chef, nel ruolo di Ambasciatori del Gusto.
L'evento, per sua natura, è itinerante, tra le coste del Mediterraneo, poiché dopo Napoli, il tour continuerà a febbraio a Barcellona, con una due giorni di visite tra tipicità del luogo, incontri con importatori/distributori stranieri ed interscambi culturali tra i sapori italiani e spagnoli: tra i partner ufficiali di Mediterranean Cooking Congress, l'Associazione Pizza Napoletana Gourmet, Pasta Artigianale Leonessa, Gma Specialità, Olio Dievole, L'Orto di Lucullo, I Sapori di Corbara, Gelateria Artigianale L'Orso Bianco, Azienda Agricola Baccellieri, Travelmar Trasporti Marittimi Veloci, OceanoMare Group, le riviste Sala&Cucina e Gusto Mediterraneo. La manifestazione si è aperta
nella Pizzeria "Pizza Gourmet" di Via Partenope, a Napoli, ospiti del "pizzaiolo del futuro" Giuseppe Vesi con la presentazione del coltissimo gastronomo Edoardo Raspelli di Mela Verde e della giornalista economica di Food Sara Colonna che hanno introdotto gli interventi di Gerardo Antelmo, giornalista del Gambero Rosso, Luigi Acciaio Presidente dell'Associazione Pizza Napoletana Gourmet e annunciato le tipologie in assaggio delle pizze preparate dal "padrone di casa" Giuseppe Vesi di Pizza Gourmet a Napoli, Paola Cappuccio di Pizza Verace a Portici, Federico Guardascione di Il Colmo del Pizzaiolo a Monte di Procida, Gennaro Nasti di Popine a Parigi e Giorgio Caruso di Lievità a Milano, che ha inaugurato da pochissimo e con grande risalto una nuova sede in via Sottocorno 19 in una serata affollata dalla migliore mondanità meneghina.
La seconda tappa ha portato giornalisti ed esperti del settore a Ischia con una motonave Travelmar per trattare il secondo tema " Il cibo, da mare a terra: come cambiano i sapori" presentato da Vincenzo D'Antonio di Italia a Tavola con gli interventi di
Fausto Arrighi ex direttore Guida Michelin,
Antonio Mellino titolare del ristorante 2 Stelle Michelin "I Quattro Passi" a Nerano e a Mayfair a Londra (e prossimamente anche a Dubai e Miami) con il figlio Fabrizio,
Gianfranco D'Ambra del ristorante Gabbiano Beach a Forio, affiancato dal figlio Francesco, che ha realizzato un pranzo spettacolare con le tipicità mediterranee, il freschissimo

pescato da lui personalmente selezionato e il fantastico tonno in conserva da lui stesso preparato con grande cura per la gioia del palato dei suoi ospiti. La terza fase, intitolata "Dolci pensieri, dalla prima colazione al dessert" e presentata da Luigi Franchi della rivista Sala&Cucina.
si è svolta, invece, al Leonessa PastaBar dei fratelli Oscar e Diego Leonessa all'Interporto di Nola, con gli interventi della giornalista Santa Di Salvo e di Sandra Ianni presidente dell'Accademia Epulae e gli assaggi delle squisite preparazioni di Anna Chiavazzo di Il Giardino di Ginevra di Casapulla, Vincenzo Della Monica chef di Leonessa PastaBar dell'Interporto di Nola,Fabiano Borea, Chef del ristorante Le Tre Vele di Salerno, Tonia Giordano, gelateria artigianale L'Orso Bianco di Aversa, chiudendo in dolcezza la superlativa rassegna brillantemente coordinata da Luisa Del Sorbo.
da: Laura Caico [lauracaico1@gmail.com]

Torino

Napoli

Barcello

MENO UN MESE AL MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS

Si svolgerà lunedì **12 settembre**, alle ore 11, presso il ristorante Le Vitel Etonné di **Torino** la conferenza stampa di presentazione del programma del **Mediterranean Cooking Congress**. La kermesse, organizzata dalla società **By Tourist**, è giunta alla terza edizione e dopo il tour in Croazia le prossime tappe saranno Torino, Napoli e Barcellona.
Torino è stata scelta per creare un ponte veloce con l'Egitto, vista la riapertura del Museo Egizio.Infatti, i giornalisti presenti alla conferenza stampa avranno la possibilità di visitarlo. All'evento conferenziale relazioneranno: **Luisa Del Sorbo**, Manager della By Tourist; **Fausto Arrighi**, già direttore della Guida Michelin e consulente per il settore della ristorazione **Luigi Franchi**, direttore della rivista Sala&Cucina; **Giuseppe Acciaio**, Manager della Gma Import Export Specialità e fondatore del brand Pizzerie Gourmet.
Alla conferenza seguiranno gli assaggi di piatti ispirati a tradizioni e tipicità della cucina italiana, egiziana ed ebraica. Al riguardo interverranno Le Vitel Etonne con la ristoratrice Luisa Pandolfi (info@leviteletonne.com), El Shesh Kebab con il ristoratore Mosleh Hassann (moslehkhanka@gmail.com), Spirito Divino con la ristoratrice Eliana Vagnetti (ev@spiritodivino.com).

PROGRAMMA MED COOKING CONGRESS
Dal 10 al 12 ottobre ci sarà l'anteprima del Cooking Congress a **Napoli**, con chef greci, croati, francesi e spagnoli come ospiti d'onore. Per l'occasione è previsto un momento di navigazione dal Marina Molo Luise al Parco Archeologico di Baia con degustazione di sidro a bordo a cura della Gma Specialità. A Napoli le danze si apriranno il 10 sera con la pizza gourmet, con raduno di pizzaioli del settore, italiani e stranieri, pronti a far assaggiare Pizze Gourmet seguendo il disciplinare dell'Associazione Pizza Napoletana Gourmet presieduta da Luigi Acciaio. Martedì 11 ottobre si svolgerà a bordo un momento congressuale sul tema di "Cucina di Bordo con i Sapori del Mediterraneo". Per l'occasione interverrà lo chef **Antonio Mellino** del ristorante 2 stelle Michelin Quattro Passi di Nerano. La navigazione permetterà la visita all'Area archeologica sommersa di Baia con lo sbarco all'isola di Ischia, con un tour tra le eccellenze dell'isola, tra produttori, pub gourmet e visita al nuovo Dani Maison Restaurant dello chef 2 stelle Michelin **Nino Di Costanzo**. A Ischia dunque continuerà il confronto aperto tra gli chef italiani e stranieri su quanto sia importante scegliere delle ottime materie prime per poter garantire la massima espressione di qualsiasi ricetta. Il tour sarà coordinato dal giornalista **Vincenzo D'Antonio**. Si rientrerà a sera via mare per una serata libera tra i vicoli di Napoli. Martedì 12 l'anteprima napoletana del Med Cooking Congress si concluderà con una colazione di saluto (tra assaggi di pan di bufala e dolci pietanze dell'artigiana Anna Chiavazzo, Maestra Pasticciera di Il Giardino di Ginevra, gelati e yogurt de L'Orso Bianco di Tonia Giordano creati con latte di bufala e latte nobile, nuove ricette dello chef Fabiano Borea del ristorante Le Tre Vele di Salerno e ricette di Pasta Leonessa) nell'esclusiva location PASTABAR, creata da circa un anno e mezzo dal Pastificio Artigianale Leonessa all'interno dell'interporto di Nola.

Il 27 e 28 febbraio il Med Cooking Congress continua **Barcellona**, in Spagna, con una due giorni di visite tra tipicità del luogo ed interscambi culturali tra i sapori italiani e spagnoli ed incontri b2b con importatori/distributori stranieri.

Grande successo per il Mediterranean Cooking Congress

Un successo annunciato. La III edizione del **Mediterranean Cooking Congress** – evento organizzato dall'eclettica giornalista Luisa del Sorbo della società By Tourist per un costruttivo confronto tra chef, pizzaioli, ristoratori e produttori teso a promuovere le esportazioni delle tipicità territoriali – si è articolato a Napoli in tre giorni di visite, degustazioni e riflessioni sul tema portante, ovvero la possibilità di creare una joint venture tra le Nazioni del Mediterraneo per uno scambio di tipicità territoriali e tradizioni culinarie attraverso gli chef, nel ruolo di Ambasciatori del Gusto.

L'evento, per sua natura, è itinerante, tra le coste del Mediterraneo, poiché dopo Napoli, il tour continuerà a febbraio a Barcellona, con una due giorni di visite tra tipicità del luogo, incontri con importatori/distributori stranieri ed interscambi culturali tra i sapori italiani e spagnoli: tra i partner ufficiali di Mediterranean Cooking Congress, l'Associazione Pizza Napoletana Gourmet, Pasta Artigianale

Leonessa, Gma Specialità, Olio Dievole, L'Orto di Lucullo, I Sapori di Corbara, Gelateria Artigianale L'Orso Bianco, Azienda Agricola Baccellieri, Travelmar Trasporti Marittimi Veloci, OceanoMare Group, le riviste Sala&Cucina e Gusto Mediterraneo. La manifestazione si è aperta nella Pizzeria "Pizza Gourmet" di Via Partenope, a Napoli, ospiti del "pizzaiolo del futuro" Giuseppe Vesi con la presentazione del coltissimo gastronomo Edoardo Raspelli di Mela Verde e della giornalista economica di Food Sara Colonna che hanno introdotto gli interventi di Gerardo Antelmo, giornalista del Gambero Rosso, Luigi Acciaio Presidente dell'Associazione Pizza Napoletana Gourmet e annunciato le tipologie in assaggio delle pizze preparate dal "padrone di casa" Giuseppe Vesi di Pizza Gourmet a Napoli, Paola Cappuccio di Pizza Verace a Portici, Federico Guardascione di Il Colmo del Pizzaiolo a Monte di Procida, Gennaro Nasti di Popine a Parigi e Giorgio Caruso di Lievità a Milano, che ha inaugurato da pochissimo e con grande risalto una nuova sede in via Sottocorno 19 in una serata affollata dalla migliore mondanità meneghina.

La seconda tappa ha portato giornalisti ed esperti del settore a Ischia con una motonave Travelmar per trattare il secondo tema " Il cibo, da mare a terra: come cambiano i sapori" presentato da Vincenzo D'Antonio di Italia a Tavola con gli interventi di Fausto Arrighi ex direttore Guida Michelin, Antonio Mellino titolare del ristorante 2 Stelle Michelin "I Quattro Passi" a Nerano e a Mayfair a Londra (e prossimamente anche a Dubai e Miami) con il figlio Fabrizio, Gianfranco D'Ambra del ristorante Gabbiano Beach a Forio, affiancato dal figlio Francesco, che ha realizzato un pranzo spettacolare con le tipicità mediterranee, il freschissimo pescato da lui personalmente selezionato e il fantastico tonno in conserva da lui stesso preparato con grande cura per la gioia del palato dei suoi ospiti. La terza fase, intitolata "Dolci pensieri, dalla prima colazione al dessert" e presentata da Luigi Franchi della rivista Sala&Cucina.

Si è svolta, invece, al **Leonessa PastaBar** dei fratelli Oscar e Diego Leonessa all'Interporto di Nola, con gli interventi della giornalista Santa Di Salvo e di Sandra Ianni presidente dell'Accademia Epulae e gli assaggi delle squisite preparazioni di Anna Chiavazzo di Il Giardino di Ginevra di Casapulla, Vincenzo Della Monica chef di Leonessa PastaBar dell'Interporto di Nola,Fabiano Borea, Chef del ristorante Le Tre Vele di Salerno, Tonia Giordano, gelateria artigianale L'Orso Bianco di Aversa, chiudendo in dolcezza la superlativa rassegna brillantemente coordinata da Luisa Del Sorbo.

Laura Caico

SABATO 8 OTTOBRE 2016 - ANNO XLVI - N° 242 www.ilmanifesto.info

quotidiano comunista

il manifesto

oggi con ALIAS

Cultura e gastronomia

MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS

EVENTI

FRANCESCA ANGELERI

La questione può essere una soltanto: me ne vado o resto e provo a cambiare le cose? Luisa Del Sorbo è una giovane, ora imprenditrice, ex giornalista campana. E questa domanda se la è posta netta e chiara a un certo punto della sua vita e della sua carriera. E non deve essere stato facile perché se è vero che partire è sempre un po' morire, per tutti a da ogni luogo, certo è che lasciare la Costiera Amalfitana per andare chissà dove e magari in mezzo al nulla e alla nebbia, deve essere peggio.

Altro tema centrale quindi è il territorio, nei pregi e nei difetti. Purtroppo i secondi surclassavano di molto i primi. E proprio lì stava il problema. La bellezza non basta. E quindi? Bisogna lavorarci sopra per bene. E poi godersi l'impossibile: un'economia sana, che funziona, che ha prospettive di un certo livello e pure in grande crescita. E poi: lavoratori contenti che fanno per bene il proprio mestiere senza cappio al collo e soffocamento da sfruttamento, territori sani che rendono il giusto e infine turisti, croce e delizia del bel paese, felici di venire a godersela questa stramaledetta bellezza. Non è un sogno irrealizzabile.

cookingcongress

CHI RESTA

La morale della storia è che Luisa non se n'è andata ma anzi ha rilanciato e nel 2007, insieme ad alcuni suoi clienti che per mestiere fanno gli armatori, ha costituito una società, la «By Tourist», mettendo su insieme qualcosa che prima non c'era. «Ci occupiamo di promozione territoriale. Lavoriamo principalmente in termini di comunicazione e marketing per il turismo marittimo e enogastronomico». Racconta Del Sorbo. «La nostra sede si trova ad Amalfi e diciamo che la natura ci viene incontro. Da sempre ci sono charter e agenzie marittime che arrivano sulle nostre coste. E la domanda era ed è sempre indirizzata a cosa mangiare e dove, in tante sfaccettature diverse. Noi ci siamo trovati da subito di fronte ad alcune difficoltà, c'era la domanda ma non si riusciva a indirizzare l'offerta, mancavano i contatti per introdursi nel settore e noi abbiamo iniziato a fare da ponte».

LA RETE

«Molti dei prodotti che noi identifichiamo come tipicità del nostro territorio, vere e proprie eccellenze come il pomodorino del Piennolo e il Corbarino, all'estero nemmeno sanno che esistono! C'è un mondo vastissimo, senza parlare delle varietà di pasta artigianale, che rimane completamente schiacciato dalle grandi importazioni di massa. Abbiamo allora iniziato a ragionare prendendo in considerazione i piccoli produttori che hanno dalla loro la sapienza e la qualità del prodotto e gli chef di alto livello, con cui ci siamo sempre confrontati, e ci siamo messi insieme. Abbiamo fatto rete pensando che qualcosa di buono se sarebbe sicuramente venuto fuori».

RIGIDI CONTROLLI

La novità è che non si avvalgono in alcun modo di soldi pubblici e selezionano accuratamente le aziende che si approcciano loro attraverso rigidi controlli che sventino interventi mafiosi o presunti tali, avvalendosi a questo scopo della prefettura. La figura chiave per questo progetto è stata quella dell'importatore e distributore, perché i piccoli produttori non sono in grado di affrontare il mercato estero da soli «costa più la spedizione che il prodotto in sé», era quindi fondamentale creare una piattaforma che permettesse l'acquisto di questi prodotti di nicchia e la successiva distribuzione. Giuseppe Acciaio e la sua Gma Specialità era l'uomo giusto. Imprenditore e gourmet si muove in questo senso dai primi anni '80. Nel caso dei pomdorini di Corbara, ad esempio, ha fatto un accordo d'acquisto pre semina con i contadini, in modo tale che potessero coltivare serenamente per raggiungere lo standard di produzione senza l'ossessione del venduto.

«Il potere economico lo costruisci anche lavorando in modo etico» ci dice Luisa che come ciliegina sulla torta ha ideato il Mediterranean Cooking Congress, giunto alla sua terza edizione, per la promozione territoriale e confronto culturale legato a tutta l'area mediterranea dal 10 al 12 ottobre a Napoli, a febbraio Barcellona e poi a Cannes nel settembre 2017.

L'obiettivo è tornare indietro: «vogliamo approcciarci al Mediterraneo non per sopprimere o imporre identità forti, ma al contrario per arricchirci con gli scambi. La verità è che negli ultimi 10 anni, anche a causa del terrorismo, si è alimentata una inesorabile pochezza culturale.

Tutte le coste e le aree del Mediterraneo sono interconnesse da sempre e noi ci stiamo dimenticando ciò che siamo. Restiamo ancorati a una visione del confronto legata alla paura, non cerchiamo mediazione ma prevaricazione. Ed è questo atteggiamento, e tutto ciò che ne deriva, che vogliamo combattere. Cultura e gastronomia camminano di pari passo».

Il Nodo di Gordio

Il Mediterraneo a congresso sul cibo

La **geopolitica del Mediterraneo** passa anche attraverso la cucina. E passa attraverso il terzo **Mediterranean Cooking Congress** che si svolgerà a Napoli dal 10 al 12 ottobre, con una successiva sessione a Barcellona il 27 e 28 febbraio. Non si tratta di appuntamenti per appassionati dell'abbuffata, ma incontri per conoscere, capire, esaminare problemi e prospettive di un settore che, da sempre, unisce le due sponde del Mare Nostrum. Si affronteranno problemi legati alle difficoltà di esportazione per i piccoli produttori che tutelano la tipicità ma, proprio a causa delle ridotte dimensioni imprenditoriali, incontrano ostacoli per presentarsi sui mercati internazionali.

Con il risultato, per nulla brillante, che la cucina "tipica" italiana (ma vale anche per quella degli altri Paesi mediterranei) non è per nulla tipica quando viene riproposta all'estero. Dalla finta mozzarella di bufala sulla pizza sino a pomodori spacciati per italiani ed importati dall'Asia. Non si tratta solo di *sounding* alimentare in malafede, ma spesso è semplicemente la conseguenza della mancanza di materia prima perché i **contadini italiani non riescono ad esportare**. Per questo servono piattaforme logistiche, accordi di filiera e di rete. Serve una selezione rigorosa e serissima dei prodotti e dei sistemi di coltivazione e di allevamento dei produttori. Ma occorre anche intervenire sui cuochi che partono dall'Italia con le competenze per realizzare una cucina italiana di qualità ma poi, per assecondare le abitudini dei Paesi dove i giovani chef emigrano, adeguano la cucina italiana proponendo spaghetti scotti e condimenti che farebbero inorridire qualsiasi massaia della Penisola.

Problemi condivisi dai Paesi che partecipano al Congresso. Nella convinzione che le tipicità vadano difese ma anche nella consapevolezza che il Mediterraneo è fonte di continue mescolanze di piatti e di abitudini. Non a caso piatti "nordici" come il vitello tonnato coniugano la carne degli allevamenti dei pascoli alpini con il tonno, le acciughe ed i capperi. Frutto della capacità di esportazione anche quando l'Italia era divisa. Ma la burocrazia europea crea più ostacoli di quelli esistenti tra regni e ducati della Penisola.

Alessandro Grandi

informa CIBO
IL QUOTIDIANO PER CHI AMA IL BUON GUSTO
by Sapori

Napoli ospita il Med Cooking Congress dedicato alla cucina del Mediterraneo

Napoli si appresta ad ospitare la terza edizione del **Med Cooking Congress** prevista **dal 10 al 12 ottobre** tra meeting internazionali, itinerari via mare, visita ai produttori e cene con chef rinomati italiani e stranieri. L'evento, organizzato dalla società By Tourist e dedicato alle tipicità delle nazioni del Mediterraneo, prevede questa anteprima italiana in vista dell'appuntamento di febbraio che avrà luogo in Spagna, a Barcellona.

Importatori, distributori, esperti del mondo gastronomico e chef come Ambasciatori del gusto si riuniscono per un confronto aperto sulle trasformazioni del mercato e sulle strategie di marketing necessarie per rafforzare l'interscambio dei prodotti tipici salvaguardando l'identità territoriale.

La presentazione dell'evento è prevista lunedì 12 settembre a Torino al ristorante Le Vitel Etonnè, dove interverrà anche uno chef egiziano. *"La scelta di Torino* - spiega **Luisa Del Sorbo**, ideatrice ed organizzatrice dell'evento e manager della By Tourist - *non è assolutamente casuale. Nel pomeriggio del 12 settembre infatti effettueremo una visita al Museo Egizio dove sono presenti pani e cibi che richiamano la tradizione gastronomica antica egiziana e dimostrano gli interscambi commerciali sulle coste del Mediterraneo, in particolare modo con la Campania e Pompei".*

III EDIZIONE
MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS

Torino	Napoli	Barcellona
12 Settembre	10/12 Ottobre	Febbraio

L'evento, aperto al pubblico previo accredito online, entrerà poi nel vivo dal 10 al 12 ottobre a Napoli alla presenza di chef italiani (**Antonio Mellino**, due stelle Michelin del ristorante Quattro Passi di Nerano, **Felice Lo Basso** del "Felice Lo Basso Restaurant" di Milano, **Vincenzo Guarino**, del ristorante Il Pievano di Castello di Spaltenna in Chianti, **Michele Deleo** dello stellato Rosselinis di Ravello, **Pietro D'Agostino** del ristorante stellato La Capinera), dello chef greco **Spyros Theodoridis** e del croato **Andrej Barbieri** come ospiti d'onore.

Per l'occasione è prevista anche una navigazione dalla Marina Molo Luise al Parco Archeologico di Baia con la degustazione di sidro a bordo a cura della Gma Specialità.

Il Med Cooking Congress non è una fiera, ma un momento d'incontro internazionale, un meeting tra operatori del settore, dove poter portare avanti trattative commerciali e ampliare le proprie conoscenze nel mondo della gastronomia internazionale.
"L'Obiettivo - spiega Luisa Del Sorbo - *è approfondire la conoscenza di tradizioni culinarie, territorio e sapori del Mediterraneo, rafforzando interscambi commerciali di tipicità locali e la sinergia sulla costa tra Nazioni unite dallo stesso mare".*

Dopo l'edizione 2014 a Napoli, quella del 2015 a Opatja e quella del 2016 a Napoli, a febbraio 2017 il Med Cooking Congress farà tappa a Barcellona.

: http://www.cookingcongress.com

Martino Ragusa · 7 luglio 2016

La terza edizione del **Med Cooking Congress** si terrà a Napoli dal 10 al 12 ottobre e comprenderà meeting internazionali, itinerari via mare, visite ai produttori e cene con celebrity-chef italiani e stranieri. L'evento napoletano, organizzato dalla società **By Tourist <http://www.bytourist.it/?p=106>** , è l'anteprima italiana dell'appuntamento di **febbraio** che avrà luogo a **Barcellona**, in Spagna.

Il Med Cooking Congress non è una fiera ma un momento d'incontro internazionale, un meeting tra operatori del settore, dove poter portare avanti trattative commerciali e ampliare le proprie conoscenze nel mondo della gastronomia internazionale. Importatori, distributori, esperti del mondo gastronomico e chef come ambasciatori del gusto si riuniscono per un confronto aperto sulle trasformazioni del mercato e sulle strategie di marketing necessarie per rafforzare l'interscambio dei prodotti tipici salvaguardando l'identità territoriale.

"*Obiettivo del congresso* – spiega Luisa Del Sorbo, ideatrice ed organizzatrice – *è approfondire la conoscenza di tradizioni culinarie, territorio e sapori del Mediterraneo, rafforzando interscambi commerciali di tipicità locali e la sinergia sulla costa tra Nazioni unite dallo stesso mare*".

A Napoli interverranno gli chef italiani Antonio Mellino, due stelle Michelin del ristorante Quattro Passi di Nerano, Felice Lo Basso del "Felice Lo Basso Restaurant" di Milano, Vincenzo Guarino, del ristorante Il Pievano di Castello di Spaltenna in Chianti, Michele Deleo dello stellato Rosselinis di Ravello, Pietro D'Agostino del ristorante stellato La Capinera. Ospiti d'onore saranno lo chef greco Spyros Theodoridis e il croato Andrej Barbieri. Per l'occasione è prevista anche una navigazione dalla Marina Molo Luise al Parco Archeologico di Baia con la degustazione di sidro a bordo a cura della Gma Specialità.

Il Med Cooking Congress sarà presentato nella conferenza stampa di lunedì **12 settembre a Torino** al ristorante Le Vitel Etonnè, dove interverrà anche uno chef egiziano: "*La scelta di Torino* – spiega Luisa Del Sorbo, – *non è assolutamente casuale. Nel pomeriggio del 12 settembre infatti effettueremo una visita al Museo Egizio dove sono presenti pani e cibi che richiamano la tradizione gastronomica antica egiziana e dimostrano gli interscambi commerciali sulle coste del Mediterraneo, in particolare modo con la Campania e Pompei*".

Il congresso è aperto al pubblico. Ulteriori info sul sito **cookingcongress.com <http://www.cookingcongress.com>**

Italia a Tavola

Med Cooking Congress
A ottobre la 3ª edizione a Napoli

Pubblicato il 30 Luglio 2016 | 14:37

Al via la terza edizione dell'evento dedicato alla cucina del Mediterraneo: dal 10 al 12 ottobre Napoli ospita il Med Cooking Congress. L'evento, aperto al pubblico, vedrà la presenza di chef italiani e stranieri

Sarà ospitata a Napoli la terza edizione del **Med Cooking Congress** prevista dal 10 al 12 ottobre tra meeting internazionali, itinerari via mare, visita ai produttori e cene con chef rinomati italiani e stranieri. L'evento, organizzato dalla società By Tourist e dedicato alle tipicità delle nazioni del Mediterraneo, prevede questa anteprima italiana in vista dell'appuntamento di febbraio che avrà luogo in Spagna, a Barcellona.

Importatori, distributori, esperti del mondo gastronomico e chef come Ambasciatori del gusto si riuniscono per un confronto aperto sulle trasformazioni del mercato e sulle strategie di marketing necessarie per rafforzare l'interscambio dei prodotti tipici salvaguardando l'identità territoriale.

La presentazione dell'evento sarà durante la conferenza stampa prevista lunedì 12 settembre a Torino al ristorante Le Vitel Etonnè, dove interverrà anche uno chef egiziano: «La scelta di Torino - spiega **Luisa Del Sorbo**, ideatrice ed organizzatrice dell'evento e manager della By Tourist - non è assolutamente casuale. Nel pomeriggio del 12 settembre infatti effettueremo una visita al Museo Egizio dove sono presenti pani e cibi che richiamano la tradizione gastronomica antica egiziana e dimostrano gli interscambi commerciali sulle coste del Mediterraneo, in particolare modo con la Campania e Pompei».

L'evento, aperto al pubblico previo accredito online, entrerà poi nel vivo dal 10 al 12 ottobre a Napoli alla presenza di chef italiani (Antonio Mellino, due stelle Michelin del ristorante Quattro Passi di Nerano, Felice Lo Basso del "Felice Lo Basso Restaurant" di Milano, Vincenzo Guarino, del ristorante Il Pievano di Castello di Spaltenna in Chianti, Michele Deleo dello stellato Rosselinis di Ravello, Pietro D'Agostino del ristorante stellato La Capinera), dello chef greco Spyros Theodoridis e del croato Andrej Barbieri come ospiti d'onore. Per l'occasione è prevista anche una navigazione dalla Marina Molo Luise al Parco Archeologico di Baia con la degustazione di sidro a bordo a cura della Gma Specialità.

Il Med Cooking Congress non è una fiera, ma un momento d'incontro internazionale, un meeting tra operatori del settore, dove poter portare avanti trattative commerciali e ampliare le proprie conoscenze nel mondo della gastronomia internazionale.

«L'Obiettivo - spiega Luisa Del Sorbo - è approfondire la conoscenza di tradizioni culinarie, territorio e sapori del Mediterraneo, rafforzando interscambi commerciali di tipicità locali e la sinergia sulla costa tra Nazioni unite dallo stesso mare».

Dopo l'edizione 2014 a Napoli, quella del 2015 a Opatja e quella del 2016 a Napoli, a febbraio 2017 il Med Cooking Congress farà tappa a Barcellona.

Per maggiori informazioni e per partecipare alla manifestazione:

www.cookingcongress.com (http://www.cookingcongress.com

.italo
i Viaggi del Gusto

10-12 ottobre

LA PAROLA AGLI ESPERTI

Si tiene a Napoli la terza edizione del *Med Cooking Congress*, evento internazionale dedicato alla cucina del Mediterraneo. Non si tratta di una fiera, ma di un momento d'incontro, un meeting tra esperti del mondo gastronomico e chef che parla a tutti gli appassionati di gastronomia e ai professionisti del food. L'evento, durante il quale sono previsti itinerari via mare, visite ai produttori e cene preparate da chef rinomati, è aperto al pubblico previo accredito online.

Napoli – Campania

www.cookingcongress.com

LA CUCINA ITALIANA

10-12
OTTOBRE

NAPOLI
Mediterranean Cooking Congress

Si tiene nella città partenopea l'anteprima del Congresso vero e proprio previsto a Barcellona nel febbraio 2017. Ospiti speciali cuochi greci e croati, momento clou della manifestazione il giorno 11 con la **"minicrociera"** dal Marina Molo Luise al Parco Archeologico di Baia, arricchita dalla degustazione di sidro.
www.cookingcongress.com

La pasta artigianale napoletana al centro di un contest "mediterraneo"

BY FRANCESCO MECUCCI • 9 GIUGNO 2016 • NOTIZIE • COMMENTS (0) •

La pasta napoletana al centro del Mediterraneo. Per storia, per posizione geografica e per qualità. Il pastificio artigianale Leonessa, in vista del terzo Mediterranean Cooking Congress in programma a ottobre a Barcellona, pone la pasta come alimento portante del contest *Sapori Mediterranei con Sapienza Napoletana*. Dal 10 giugno al 10 agosto gli chef italiani e stranieri potranno inviare le loro proposte all'indirizzo *info@gustomediterraneo.it* con presentazione degli ingredienti, descrizione della preparazione delle ricette, foto del piatto e breve storia dello chef con una sua foto.

Gli chef potranno scegliere il formato di pasta on line sul sito **www.pastaleonessa.it** e, se avranno bisogno per le proprie ricette, potranno richiedere pomodori, verdure, ortaggi, presidi Slow Food italiani e tipicità Dop e Igp scegliendo tra le specialità del paniere di L'Orto di Lucullo dell'esperto gastronomo Giuseppe Acciaio, fondatore della Gma Import Export. Le ricette inviate saranno valutate tecnicamente da una giuria di professionisti del mondo del gusto, italiani e stranieri, e solo 3 ricette saranno selezionate per essere raccontate e preparate durante il **Mediterranean Cooking Congress**.

"*La pasta è uno degli ingredienti principali della dieta mediterranea* - spiega Oscar Leonessa, amministratore del pastificio artigianale napoletano Leonessa - *un tema a cui ci siamo ispirati anche per la ventitreesima edizione del calendario del Pastificio Leonessa 2016. Napoli in questo contesto ha un ruolo da protagonista, riconosciuto dalla storia per le commercializzazioni che da sempre avvengono attraverso i nostri porti; geograficamente per la collocazione al centro del Mediterraneo; in termini di sapori per la bontà delle tipicità coltivate e prodotte sul nostro territorio. Nel nostro caso, parliamo di pasta lavorata con metodo artigianale, utilizzando trafile in bronzo ed essiccazione lenta. Pasta fresca, secca, in fibre e con spirulina fresca*".

Le prime descrizioni di maccheroni compaiono nel XII secolo in libri di viaggio e ricettari arabi in cui i vermicelli sono indicati con il termine arabo *atriya*. A Napoli, attraverso gli intensi traffici commerciali legati al settore marittimo, la presenza della pasta è documentata fin dai suoi albori e già all'inizio del '500 i maccheroni erano così diffusi da chiedere l'intervento del legislatore. Da queste origini, attraverso storici, chef ed esperti del mondo gastronomico si ripercorrerà questa storia di sapere e sapori, tra le coste del Mediterraneo.

LA STAMPA

QUOTIDIANO FONDATO NEL 1867

GIOVEDÌ 20 OTTOBRE 2016 · ANNO 150 N. 291 · 1,50 € IN ITALIA (PREZZI PROMOZIONALI ED ESTERO IN ULTIMA) SPEDIZIONE ABB. POSTALE - D.L. 353/03 (CONV. IN L. 27/02/04) ART. 1 COMMA 1, DCB - TO www.lastampa.it

Il bello & il buono

Souvenir

Da 40 anni fanno pasta artigianale; oggi la vendono e la cucinano anche in un singolare lucente locale, che fa anche 700/800 coperti al giorno, nel cuore di una sterminata struttura logistica internazionale: mandata avanti in particolare da due dei fratelli Leonessa, Oscar e Diego (Pastabar Leonessa, Nola, SA, 081.8269357). [E.RAS.]

MagnArt
L'Arte nella Vita passa a trovarti

Sapori Mediterranei con Sapienza Napoletana

NAPOLI – Napoli al centro del Mediterraneo, in termini storici, geografici e Sapori. È l'ingrediente portante del nuovo Contest messo in campo dal Pastificio Artigianale Leonessa in vista della III edizione del Mediterranean Cooking Congress in programma a Barcellona ad ottobre.

"La pasta e' uno degli ingredienti principali della Dieta Mediterranea, tema a cui ci siamo ispirati anche per la 23' edizione del calendario del Pastificio Leonessa appunto anno 2016 – spiega Oscar Leonessa, amministratoredel Pastificio Artigianale Napoletano Leonessa – Napoli in questo contesto ha un ruolo da protagonista, riconosciuto dalla storia per le commercializzazioni che da sempre avvengono attraverso i nostri porti; geograficamente per la collocazione al centro del Mediterraneo; in termini di sapori per la bontà delle tipicità coltivate e prodotte sul nostro territorio. Nel nostro caso parliamo di pasta lavorata con metodo artigianale, utilizzando trafile in bronzo ed essiccazione lenta. Pasta fresca, secca, in fibre e con spirulina fresca".

Protagonista indiscussa dunque la Pasta Napoletana, partendo dalle sue origini nel Mediterraneo fino a giungere appunto alla città partenopea. Del resto le prime descrizioni di maccheroni compaiono nel XII secolo in libri di viaggio e ricettari arabi in cui i vermicelli sono indicati con il termine arabo "atriya". A Napoli, attraverso appunto gli intensi traffici commerciali legati al settore marittimo, la presenza della pasta è documentata fin dai suoi albori e già all'inizio del 1500 i maccheroni erano così diffusi da chiedere l'intervento del legislatore. Da queste origini, attraverso storici, chef ed esperti del mondo gastronomico si ripercorrerà questa storia di sapere e sapori, tra le coste del Mediterraneo.

Con il Mediterranean Cooking Congress di ottobre si andrà a rafforzare il viaggio, accompagnando il prodotto pasta napoletana con il Sapere di Grandi Chef che saranno in questo caso Ambasciatori del Gusto Mediterraneo, preparando, raccontando e facendo assaggiare Primi Piatti dove i Sapori del Mediterraneo con Sapienza Napoletana viaggeranno Coast to Coast.

Il contest dunque vedrà gli chef in campo già dal 10 giugno fino al 10 agosto 2016. Gli chef infatti italiani e stranieri potranno inviare le loro proposte all'email **info@gustomediterraneo.it** con presentazione degli ingredienti, descrizione della preparazione delle ricette, foto del piatto e breve storia dello chef con una sua foto. Il tutto sara pubblicato sui siti **www.pastaleonessa.it**, **www.gustomediterraneo.it**, **www.cookingcongress.it** e registrate sul sito **www.mysocialrecipe.com**

Gli chef potranno scegliere il formato di pasta on LINE sul sito **www.pastaleonessa.it** e se avranno bisogno per le proprie ricette potranno richiedere pomodori, verdure, ortaggi , presidi slow food italiani e tipicità dop e Igp scegliendo tra le specialità del paniere di

L'Orto di Lucullo dell'esperto gastronomo Giuseppe Acciaio, fondatore della Gma Import Export. Gli ingredienti dovranno essere richiesti con un'email inviata ainfo@cookingcongress.it
Le ricette saranno valutate tecnicamente da una giuria di professionisti del mondo del gusto, italiani e stranieri, e 3 saranno selezionate per essere raccontate e preparate durante il Mediterranean Cooking Congress, in programma a Barcellona dal 10 al 12 ottobre 2016.

III EDIZIONE
MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS

Torino	Napoli	Barcellona
12 Settembre	10/12 Ottobre	Febbraio

21 luglio 2016

Med Cooking Congress: torna a Napoli l'evento dedicato alla cucina del Mediterraneo

Dopo la presentazione a Torino il 12 settembre, il Med Cooking Congress si terrà a Napoli dal 10 al 12 ottobre, con la presenza di rinomati chef italiani e internazionali.

(a cura di Paolo Tognoni)

La terza edizione del Med Cooking Congress, evento organizzato dalla società By Tourist e dedicato alle tipicità delle nazioni del Mediterraneo, sarà ospitata a Napoli dal 10 al 12 ottobre, meta italiana prima dell'appuntamento di febbraio 2017 a Barcellona.
All'evento, la cui presentazione sarà durante la conferenza stampa di lunedì 12 settembre a Torino al ristorante Le Vitel Etonnè, saranno presenti importatori, distributori, esperti del mondo gastronomico e rinomati chef italiani e internazionali per discutere delle trasformazioni del mercato e delle strategie di marketing necessarie per salvaguardare l'identità territoriale e rafforzare l'interscambio dei prodotti tipici.
L'evento, aperto al pubblico previo accredito online, ospiterà grandi chef, come Antonio Mellino due stelle Michelin del ristorante Quattro Passi di Nerano, Felice Lo Basso del "Felice Lo Basso Restaurant" di Milano, Vincenzo Guarino, del ristorante Il Pievano di Castello di Spaltenna in Chianti, Michele Deleo dello stellato Rosselinis di Ravello, Pietro D'Agostino del ristorante stellato La Capinera, e avrà come ospiti d'onore lo chef greco Spyros Theodoridis e lo chef croato Andrej Barbieri.
Come spiega Luisa del sorbo, manager della By Tourist, il Med Cooking Congress non è una fiera, ma un momento d'incontro internazionale tra specialisti e operatori del settore. L'obiettivo è approfondire la conoscenza di tradizioni culinarie, territori e sapori del Mediterraneo, rafforzando gli scambi commerciali di tipicità locali tra Nazioni unite dal Mediterraneo.

BLOG

AGENDA

MED COOKING CONGRESS: IL MEDITERRANEO AL CENTRO DI UN CONGRESSO A NAPOLI E BARCELLONA

DI FDL IL 26 SETTEMBRE, 2016

Napoli e poi Barcellona, 10/12 ottobre e 27/28 febbraio 2017. Segnatevi già tappe e date del **Mediterranean Cooking Congress**.

Il congresso che pone l'attenzione sul Mediterraneo e sul turismo enogastronomico si aprirà con un'anteprima partenopea a ottobre. L'intento è di unire cinque paesi - Italia, Francia, Spagna, Croazia e Grecia - e più in là coinvolgere anche gli altri paesi del Mediterraneo in una rete in costante comunicazione.

Si vuole porre l'accento soprattutto sui problemi dei produttori e delle aziende: forza lavoro, costi di produzione eccessivi e logistica spesso poco agevole. Ospiti d'onore della tappa napoletana i colleghi croati e greci. Non solo aziende: anche la formazione dei cuochi sarà uno degli argomenti trattati.

Ecco il programma della tappa di Napoli di ottobre:

10 ottobre
Cena di benvenuto con pizza gourmet da *Il Colmo del Pizzaiolo*, a Monte di Procida, con pizzaioli e chef stellati.

11 ottobre
Ore 10 imbarco al Molo Luise con navigazione fino ad Ischia. A bordo degustazione di materie prime selezionate e dibattito su "L'Essenza della Dieta Mediterranea". Itinerario pomeridiano con visita di presentazione dell'offerta gastronomica dell'isola di Ischia.

12 ottobre
Colazione Mediterranea. Al centro di Napoli. Assaggi dolci e salati con i prodotti tipici delle Nazioni del Mediterraneo.

Per la tappa di Barcellona si prevedono due giorni di visite fra tipicità del luogo e interscambi culturali fra sapori italiani e spagnoli.

www.cookingcongress.com (http://www.cookingcongress.com/cooking-congress-barcellona-2016.html)

Mediterranean World Congress, tutte le tappe tra Napoli e Barcellona

Inviato il 22 settembre 2016 di Carlo Scatozza

Promozione territoriale, presentazione di tipicità, culture gastronomiche ed assaggi, confronto, dibattito ed incontri commerciali per incentivare l'interscambio di sapere e sapori tra le coste del Mediterraneo. E' in sintesi la mission dell'evento **Mediterranean Cooking Congress** organizzato dalla società By Tourist e giunto alla III edizione. **Italia e Croazia sono le Nazioni coinvolte nella prima fase. Spagna, Grecia e Francia sono i territori che hanno aderito per l'anno 2016 e saranno appunto queste cinque Nazioni a cooperare, attraverso porti turistici, chef di ristoranti e di bordo, compagnie marittime, importatori/distributori, scuole di cucina e naturalmente produttori per incentivare le commercializzazioni sul mercato, ponendo i riflettori sulle tipicità territoriali e la loro identità gastronomica, raccontata ed interpretata attraverso gli chef, quali ambasciatori del gusto del Mediterraneo**. "Il Mediterraneo è inteso come mare che unisce e arricchisce – spiega Luisa Del Sorbo, Manager della By Tourist e ideatrice dell'evento MCC – dal punto di vista culturale e commerciale. Del resto abbiamo la storia a dimostrarci con dati reali, quanto stiamo tentando oggi di ricordare e riassaporare. La visita organizzata al Museo Egizio ne è piena espressione, con la mostra dal Nilo a Pompei si rivive infatti la navigazione da costa a costa e la contaminazione avvenuta tra culture diverse, con la capacità di trarre da ognuna il meglio e tramandarlo, nel pieno rispetto dell'identità territoriale e delle tradizioni di ognuno di queste aree". La presentazione del programma è avvenuta in modo suggestivo a Torino, al ristorante Le Vitel Etonnè, con un confronto aperto a cui hanno partecipato esponenti della stampa, vertici dell'associazione Slow Food, archeologi, Luigi Franchi della rivisita Sala&Cucina, Fausto Arrighi storico direttore della Guida Michelin, Giuseppe Acciaio della Gma Import Export. Non sono mancati assaggi di tipicità con la cucina di Le Vitel Etonné e i pomodorini campani di L'Orto di Lucullo e I Sapori di Corbara, piatti egiziani preparati da Mosleh Hassann del ristorante El Shesh Kebab di Torino e ricette ebraiche della chef Eliana Vagnetti del ristorante Spirito Divino di Roma. Il tutto degustando olio Dievole, Vini dell'azienda agricola Baccellieri e le birre Titanum con il Bier Sommelier Gilberto Acciaio. Dopo gli assaggi la visita esclusiva a porte chiuse al Museo Egizio e alla mostra dal Nilo a Pompei. Un percorso che continuerà a **Napoli dal 10 al 12 ottobre** con l'anteprima del Med Cooking Congress, con chef greci, croati, francesi e spagnoli come ospiti d'onore. Per l'occasione e' prevista navigazione dal Marina Molo Luise al Parco Archeologico di Baia con degustazione di sidro a bordo a cura della Gma Specialità. A Napoli le danze si apriranno il 10 sera con la pizza gourmet, con raduno di pizzaioli del settore, italiani e stranieri, pronti a far assaggiare Pizze Gourmet seguendo il disciplinare dell'Associazione Pizza Napoletana Gourmet presieduta da Luigi Acciaio. Martedi 11 ottobre si navigherà con momento congressuale in navigazione, sul tema di "Cucina di Bordo con I Sapori del Mediterraneo". Per l'occasione interverrà lo chef Antonio Mellino del ristorante 2 stelle Michelin Quattro Passi di Nerano. La navigazione permetterà la visita all'Area archeologica sommersa di Baia con lo sbarco all'isola di Ischia, con un tour tra le eccellenze dell'isola, tra produttori, pub gourmet e visita al nuovo Danì Maison Restaurant dello chef 2 stelle Michelin Nino Di Costanzo. A Ischia dunque continuerà il confronto aperto, tra gli chef italiani e stranieri, su quanto sia importante scegliere delle ottime materie prime per poter garantire la massima espressione di qualsiasi ricetta. Il tour sarà coordinato dal giornalista Vincenzo D'Antonio. Si rientrerà a sera via mare per una serata libera tra i vicoli di Napoli. Mercoledi 12 l'anteprima napoletana del Med Cooking Congress si concluderà con una colazione di saluto, tra assaggi di pann di bufala, presidi canditi e dolci pietanze dell'artigiana Anna Chiavazzo, Maestra Pasticciera di Il Giardino di Ginevra, gelati e yogurt de L'Orso Bianco di Tonia Giordano creati con latte di bufala e latte nobile, nuove ricette dello chef Fabiano Borea del ristorante Le Tre Vele di Salerno e ricette di Pasta Leonessa, dal dolce al salato all'esclusiva location PASTABAR, creata da circa un anno e mezzo dal Pastificio Artigianale Leonessa all'interno dell'Interporto di Nola, dove si potrà approfondire la conoscenza della pasta artigianale, secondo la tradizione napoletana. **BARCELLONA – Il 27 e 28 febbraio il Med Cooking Congress continua Barcellona, in Spagna, con una due giorni di visite tra tipicità del luogo ed interscambi culturali tra I sapori italiani e spagnoli ed incontri b2b con importatori/distributori stranieri.** Per l'occasione ci sarà il coinvolgimento di scuole di cucina, italiane, croate e spagnole; istituti scolastici, momenti di laboratorio per chef e importatori, sul tema dell'olio con l'azienda Dievole (www.dievole.it), lezioni per Pizzerie Gourmet (www.associazionepizzanapoletanagourmet.it), analisi sensoriale della pasta con Oscar Leonessa del Pastificio Artigianale Leonessa (www.pastaleonessa.it), confronto su servizio e metodi di cottura, dibattito su tracciabilità dei prodotti, distribuzione sulle coste del Mediterraneo e strategie di comunicazione e commercializzazione per il settore.

Meeting, itinerari via mare e cene con chef rinomati: a Napoli torna Med Cooking Congress

on 05 Luglio 2016. Pubblicato in Archivio articoli dal 05/04/2011 - L'evento

(Luisa Del Sorbo)

Dopo l'edizione del 2014, anche quest'anno, la terza edizione del Med Cooking Congress sarà a Napoli dal 10 al 12 ottobre e prevede meeting internazionali, itinerari via mare, visita ai produttori e cene con chef rinomati italiani e stranieri.

La presentazione dell'evento avverrà durante la conferenza stampa di lunedì 12 settembrea Torino al ristorante Le Vitel Etonnè, dove interverrà anche uno chef egiziano. "La scelta di Torino – spiega Luisa Del Sorbo, ideatrice ed organizzatrice dell'evento – non è assolutamente casuale. Nel pomeriggio del 12 settembre infatti effettueremo una visita al Museo Egizio dove sono presenti pani e cibi che richiamano la tradizione gastronomica antica egiziana e dimostrano gli interscambi commerciali sulle coste del Mediterraneo, in particolar modo con la Campania e Pompei".
L'evento prevede questa anteprima italiana in vista dell'appuntamento di febbraio che avrà luogo in Spagna, a Barcellona dove importatori, distributori, esperti del mondo gastronomico e chef come Ambasciatori del gusto si riuniscono per un confronto aperto sulle trasformazioni del mercato e sulle strategie di marketing necessarie per rafforzare l'interscambio dei prodotti tipici salvaguardando la tipicità territoriali.

La manifestazione è aperta al pubblico, previo accredito online, ed entrerà nel vivo dal 10 al 12 ottobrea Napoli alla presenza di chef italiani tra cui Antonio Mellino, due stelle Michelin del ristorante Quattro Passi di Nerano, Felice Lo Basso del "Felice Lo Basso Restaurant" di Milano, Vincenzo Guarino, del ristorante Il Pievano di Castello di Spaltenna in Chianti, Michele Deleo dello stellato Rosselinis di Ravello, Pietro D'Agostino del ristorante stellato La Capinera. Due gli ospiti d'onore stranieri: lo chef greco Spyros Theodoridis e il croato Andrej Barbieri. Per l'occasione è prevista anche una navigazione dalla Marina Molo Luise al Parco Archeologico di Baia con una degustazione di sidro a bordo.
Il Med Cooking Congressnon è una fiera, ma un momento d'incontro internazionale, un meeting tra operatori del settore, dove poter portare avanti trattative commerciali e ampliare le proprie conoscenze nel mondo della gastronomia internazionale. "L'Obiettivo – spiega ancora Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist - è approfondire la conoscenza di tradizioni culinarie, territorio e sapori del Mediterraneo, rafforzando interscambi commerciali di tipicità locali e la sinergia sulla costa tra Nazioni unite dallo stesso mare".

informa CIBO
IL QUOTIDIANO PER CHI AMA IL BUON GUSTO

III EDIZIONE
MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS

Torino	Napoli	Barcellona
12 Settembre	10/12 Ottobre	Febbraio

Napoli ospita il Med Cooking Congress dedicato alla cucina del Mediterraneo

Napoli si appresta ad ospitare la terza edizione del **Med Cooking Congress** prevista **dal 10 al 12 ottobre** tra meeting internazionali, itinerari via mare, visita ai produttori e cene con chef rinomati italiani e stranieri. L'evento, organizzato dalla società By Tourist e dedicato alle tipicità delle nazioni del Mediterraneo, prevede questa anteprima italiana in vista dell'appuntamento di febbraio che avrà luogo in Spagna, a Barcellona.

Importatori, distributori, esperti del mondo gastronomico e chef come Ambasciatori del gusto si riuniscono per un confronto aperto sulle trasformazioni del mercato e sulle strategie di marketing necessarie per rafforzare l'interscambio dei prodotti tipici salvaguardando l'identità territoriale.

La presentazione dell'evento è prevista lunedì 12 settembre a Torino al ristorante Le Vitel Etonnè, dove interverrà anche uno chef egiziano. *"La scelta di Torino* - spiega **Luisa Del Sorbo**, ideatrice ed organizzatrice dell'evento e manager della By Tourist - *non è assolutamente casuale. Nel pomeriggio del 12 settembre infatti effettueremo una visita al Museo Egizio dove sono presenti pani e cibi che richiamano la tradizione gastronomica antica egiziana e dimostrano gli interscambi commerciali sulle coste del Mediterraneo, in particolare modo con la Campania e Pompei"*.

L'evento, aperto al pubblico previo accredito online, entrerà poi nel vivo dal 10 al 12 ottobre a Napoli alla presenza di chef italiani (**Antonio Mellino**, due stelle Michelin del ristorante Quattro Passi di Nerano, **Felice Lo Basso** del "Felice Lo Basso Restaurant" di Milano, **Vincenzo Guarino**, del ristorante Il Pievano di Castello di Spaltenna in Chianti, **Michele Deleo** dello stellato Rosselinis di Ravello, **Pietro D'Agostino** del ristorante stellato La Capinera), dello chef greco **Spyros Theodoridis** e del croato **Andrej Barbieri** come ospiti d'onore.

Per l'occasione è prevista anche una navigazione dalla Marina Molo Luise al Parco Archeologico di Baia con la degustazione di sidro a bordo a cura della Gma Specialità.

Il Med Cooking Congress non è una fiera, ma un momento d'incontro internazionale, un meeting tra operatori del settore, dove poter portare avanti trattative commerciali e ampliare le proprie conoscenze nel mondo della gastronomia internazionale.
"L'Obiettivo - spiega Luisa Del Sorbo - *è approfondire la conoscenza di tradizioni culinarie, territorio e sapori del Mediterraneo, rafforzando interscambi commerciali di tipicità locali e la sinergia sulla costa tra Nazioni unite dallo stesso mare"*.

Dopo l'edizione 2014 a Napoli, quella del 2015 a Opatja e quella del 2016 a Napoli, a febbraio 2017 il Med Cooking Congress farà tappa a Barcellona.

Per maggiori informazioni e per partecipare alla manifestazione: http://www.cookingcongress.com

NAPOLITODAY

A Napoli il Mediterranean Cooking Congress

Indirizzo non disponibile

Dal 10/10/2016 al 12/10/2016

Orario non disponibile

Prezzo non disponibile

Sito web
cookingcongress.com

Redazione
27 settembre 2016 04:35

Taglio del nastro a Napoli, il 10 ottobre con l'Anteprima della III edizione del **Mediterranean Cooking Congress**, evento organizzato dalla società By Tourist e che vedrà protagonisti anche quest anno chef italiani e stranieri, esperti della comunicazione del settore gastronomico, importatori distributori e naturalmente i produttori, grandi protagonisti.
Obiettivo? Incentivare import/export tra le Nazioni del Mediterraneo di tipicità territoriali e attraverso gli chef, nel ruolo di Ambasciatori del Gusto, esportare le tradizioni culinarie di queste Nazioni.
L'evento è itinerante, tra le coste del Mediterraneo. La prossima tappa è dunque a Napoli, dal 10 al 12 ottobre. Partner ufficiali della Manifestazione sono: Gma Specialità, Olio Dievole, Pasta Artigianale Leonessa, L'Orto di Lucullo, I Sapori di Corbara, L'Associazione Pizza Napoletana Gourmet, Gelateria Artigianale L'Orso Bianco, Azienda Agricola Baccellieri, Travelmar Trasporti Marittimi Veloci, OceanoMare Group, le riviste Sala&Cucina e Gusto Mediterraneo.

PROGRAMMA 10/12 OTTOBRE, NAPOLI:
LUNEDI 10 OTTOBRE
ORE 20 "PIZZA NAPOLETANA GOURMET".
Alla Pizzeria "Pizza Gourmet" di Via Partenope, a Napoli.
Presenta Edoardo Raspelli di Mela Verde
Tra gli Interventi:
Gerardo Antelmo, Giornalista del Gambero Rosso
Luigi Acciaio, Presidente dell'Associazione Pizza Napoletana Gourmet.
Protagonisti: Giuseppe Vesi di Pizza Gourmet a Napoli, Paola Cappuccio di Pizza Verace a Portici, Giorgio Caruso di Lievità a Milano, Federico Guardascione di Il Colmo del Pizzaiolo a Monte di Procida, Gennaro Nasti di Popine a Parigi.

MARTEDI 11 OTTOBRE
ORE 10/18 IL CIBO, DA MARE A TERRA, COME CAMBIANO I SAPORI
NAVIGAZIONE NAPOLI/ISCHIA CON TRAVELMAR
Presenta: Vincenzo D'Antonio di Italia a Tavola
Tra gli Interventi:
Fausto Arrighi, ex direttore Guida Michelin
Antonio Mellino del ristorante 2 Stelle Michelin I Quattro Passi di Nerano.
Protagonisti: Nino Di Costanzo chef stellato del ristorante "Dani Maison" a Ischia, Francesco D'Ambra del ristorante Gabbiano Beach a Forio.

MERCOLEDI 12 OTTOBRE
ORE 10/12 DOLCI PENSIERI, DALLA PRIMA COLAZIONE AL DESSERT
Al Leonessa PastaBar dell'Interporto di Nola (NA)
Presenta: Luigi Franchi della rivista Sala&Cucina.
Tra gli Interventi:
Santa Di Salvo di Il Mattino
Sandra Ianni dell'Accademia Epulae
Protagonisti: Fabiano Borea, Chef del ristorante Le Tre Vele di Salerno, Anna Chiavazzo di Il Giardino di Ginevra di Casapulla, Vincenzo Della Monica chef di Leonessa PastaBar dell'Interporto di Nola, Tonia Giordano, gelateria artigianale L'Orso Bianco di Aversa.

Parteciperanno chef italiani e stranieri, giornalisti e blogger del settore gastronomico.
Registrazione Gratuita sul sito www.cookingcongress.com

Il tour continuerà a febbraio a Barcellona. Il 27 e 28 febbraio il Med Cooking Congress continua infatti in Spagna, con una due giorni di visite tra tipicità del luogo ed interscambi culturali tra I sapori italiani e spagnoli ed incontri b2b con importatori/distributori stranieri. Per l'occasione ci sarà il coinvolgimento di scuole di cucina, italiane, croate e spagnole; istituti scolastici, momenti di laboratorio per chef e importatori, sul tema dell'olio con l'azienda Dievole (www.dievole.it), lezioni per Pizzerie Gourmet (www.associazionepizzanapoletanagourmet.it), analisi sensoriale della pasta con Oscar Leonessa del Pastificio Artigianale Leonessa (www.pastaleonessa.it), confronto su servizio e metodi di cottura, dibattito su tracciabilità dei prodotti, distribuzione sulle coste del Mediterraneo e strategie di comunicazione e commercializzazione per il settore.

A NAPOLI C'È IN MOSTRA LA CUCINA MEDITERRANEA

I protagonisti della cucina mediterranea (importatori, distributori, esperti di cucina e chef) si riuniscono a Napoli, al **Med cooking congress** il 12 e il 13 ottobre. L'evento, aperto al pubblico, prevede degustazioni, laboratori e conferenze. Info: *www.cookingcongress.com*

E. B.

PANORAMA

ICON

Al pastificio Benedetto Cavalieri il processo di lavorazione è il "Metodo Delicato" che prevede una prolungata impastatura a freddo, una lenta gramolatura, pressatura e trafilatura, e infine una essiccazione a bassa temperatura - Credits: Courtesy of Benedetto Cavalieri

Food

PASTA: NUOVI FORMATI, GRANI, CURIOSITÀ

L'Italia del gusto in un piccolo viaggio da Nord a Sud

La parola pasta non ha bisogno di traduzioni, in nessuna lingua del mondo. È il primo piatto per eccellenza, il riferimento della cucina italiana e delle nostre case, volano dello stesso Made in Italy come afferma nel suo recente libro *Al Dente* Stefano Caffarri: "... in ogni parte del mondo chi vede nel piatto uno qualsiasi dei suoi mille formati pensa immediatamente all'Italia". Dello stesso parere è anche il giornalista Rocco Moliterni in uscita con *Non basta la pasta* per Svpress editore: un libro che racconta come preparare ricette veloci senza tralasciare però aneddoti e abbinamenti. Insomma, letteratura a parte, l'Italia del gusto passa inevitabilmente dalla pasta e dalla sua tradizione in tavola. Ecco allora un piccolo viaggio da Nord a Sud della nostra Penisola tra formati, grani e curiosità.

Predazzo (Tn). La pasta si produce anche qui. Parola di Pastificio Felicetti che dal 1908 in Val di Fiemme, sulle Dolomiti, lavora contando anche su due aspetti d'eccezione: l'acqua di sorgente purissima e l'aria pulita. La novità di casa Felicetti si chiama **Il Cappelli**: la nuova linea prodotta con l'omonimo grano duro coltivato, con metodo biologico, in Puglia. La nuova gamma si affianca alle attuali Matt, Kamut® Khorasan e Farro ed è prodotta nei formati Fusillotti, Pàcote (mezze pàche), Penne Rigate, Spaghettini, Spaghetti, Spaghettoni e Linguine. Tra i pregi del grano duro Cappelli il fatto di essere ricco di proteine di qualità altamente digeribili e di avere un'azione antiossidante che non dà sensibilità al glutine.

Monte San Pietrangeli (Fm). Il pastificio Mancini si trova in mezzo a un campo di grano. Questa l'unicità di un'azienda che ha deciso di coltivare il grano per produrre pasta di semola di grano duro selezionando le colture, le pratiche agronomiche e la varietà dei grani stessi tra cui i turanici caratterizzati da una grande spiga e un chicco grosso e allungato. Dal grano duro marchigiano Pasta Mancini produce diversi formati di pasta **integrale bio**: spaghetti, penne e fusilli sono trafilati al bronzo e lentamente essiccati a bassa temperatura. Il risultato ottenuto è una pasta dall'elevata digeribilità, spiccate doti organolettiche e nutrizionali in termini di apporto di vitamine, sali minerali e fibre.

Roseto degli Abruzzi (Te). L'Antico Pastificio Rosetano pur vantando una storia che ha inizio nel 1898, è conosciuto ai più per la trafilatura in oro della pasta. Dal 2009 infatti la famiglia Verrigni propone una linea lavorata con l'oro che, più duttile del bronzo, conferisce alla superficie della pasta una diversa ruvidezza e porosità, un particolare rilascio di amido e una consistenza quasi croccante. Tra gli 80 formati della gamma Verrigni spiccano i **Quadri**, ideali "contenitori" di sughi e creme dolci; curiosa infine la creazione di **Zero Zero Oro**, il profumo nato dalle sensazioni olfattive scaturite dall'apertura dei pacchi di Fusilloro, la pasta trafilata in oro, appunto.

Cercola (Na). La storia del Pastificio Artigianale Leonessa, che nasce nel 1974, si abbina all'innovazione, grazie alla collaborazione con l'Università di Agraria della Federico II di Napoli. Ne è nata una produzione di pasta biologica secca con spirulina fresca coltivata in serre all'interno della facoltà universitaria con sede a Portici. La pasta è di un colore verde intenso che diventa ancora più scuro dopo la cottura, è ricca di antiossidanti e fitonutrienti e contiene circa il 2% in più di proteine di una pasta convenzionale. Sempre con l'Ateneo napoletano Leonessa ha prodotto anche **Fibrella**, una pasta particolarmente ricca di fibre capace di conservare intatto tutto il suo sapore tradizionale.

Gragnano (Na). Gragnano è il cuore della produzione della pasta italiana. Qui il Pastificio Gentile dal 1876 contribuisce, insieme a molti altri pastifici locali, a rendere famosa questa località campana in tutto il mondo. Con l'utilizzo di semole pregiate di provenienza rigorosamente italiana e l'essiccazione a bassa temperatura, il Pastificio Gentile utilizza una trafilatura al bronzo che consente di produrre i grandi classici della tradizione come i paccheri o i fusilli e nuove creazioni come lo **SpaghettONE**: uno spaghetto dal diametro di 2,7 mm, lo stesso di un bucatino, ma privo di buco. Ma sono i fusilli fatti a mano uno dei formati più celebri del Pastificio: non a caso ancora oggi le "fusillare" attorcigliano le tagliatelle a un ferro da calza e con un gesto deciso dell'avambraccio creano la forma che caratterizza questo formato, rendendo unico ogni prodotto.

Maglie (Le). Dal 1918 qui si produce la pasta Benedetto Cavalieri. Come? Con miscele di semole di grani duri selezionati, nello stesso stabilimento di un tempo. Il processo di lavorazione è il "Metodo Delicato" che prevede una prolungata impastatura a freddo, una lenta gramolatura, pressatura e trafilatura, e infine una essiccazione a bassa temperatura. Tra i formati più apprezzati ci sono le **Ruote pazze**, così chiamate nella tradizione salentina perché non perfettamente circolari; dopo la cottura, poi, non si schiacciano ma restano ben tese, consentendo al condimento di penetrare liberamente al loro interno. Una curiosità: realizzate con tre spessori differenti sono state premiate al Fancy Food di New York e sono citate nel film *Mine Vaganti* di Ferzan Ozpetek.

Inizia il Contest del Pastificio Artigianale Leonessa aperto a tutti gli chef

Inizia il Contest del Pastificio Artigianale Leonessa aperto a tutti gli chef

*É iniziato il **contest** del **Pastificio Artigianale Leonessa** dedicato ai tutti gli **chef** del Mediterraneo: gara culinaria a base di pasta!*

Il **contest** del **Pastificio Artigianale Leonessa** è una fantastica occasione per tutti gli **chef**, che desiderano partecipare e che potranno inviare le loro ricette a base di pasta entro il 10 agosto, per poter competere per l'iniziativa "Sapori Mediterranei con Sapienza Napoletana" che raggiungerà il suo apice con la presentazione dei piatti nella terza edizione del Med Cooking Congress.

La **pasta**, la grande gemma della Dieta Mediterranea e tanto amata da noi italiani, è il fulcro di questa competizione culinaria della 23' edizione del calendario del **Pastificio Leonessa** anno 2016. Oscar **Leonessa**, amministratore del **Pastificio Artigianale** Napoletano **Leonessa**, ammiratore di questo ingrediente fondamentale della tradizione italiana, afferma che Napoli, sede della competizione, ha un ruolo da protagonista e non potrebbe esserci cornice migliore!

Innegabile, dunque, che la **Pasta** Napoletana sia la regina indiscussa di questo tripudio di pentole e talenti gastronomici.
La storia della **Pasta** Napoletana la possiamo ritrovare già nel XII secolo, in cui, nei libri di viaggio e ricettari arabi, comparivano le prime descrizioni dei maccheroni.

Il **contest** è aperto a tutti gli **chef** che desiderano partecipare e vedrà in campo, fino al 10 agosto 2016, lo scontro diretto con ricette di altissimo livello.
Gli **chef**, sia italiani che stranieri, potranno inviare le loro idee via mail, con una lista degli ingredienti, una descrizione della ricetta stessa, le foto del piatto e una breve storia su di sé con una foto.
Ogni partecipante e ogni ricetta verranno pubblicate sul sito del **contest** per poter, poi, vedere chi ha ottenuto il punteggio più alto e ha, di conseguenza, vinto la competizione.

Gli **chef** potranno decidere il formato di pasta online sul sito www.pastaleonessa.it (http://www.pastaleonessa.it) e, se bisogno, potranno chiedere ortaggi, verdure o prodotti tipici locali per completare la loro ricetta.
Avranno, persino, la possibilità di scegliere tra le specialità del paniere di "L'Orto di Lucullo" dell'esperto gastronomo Giuseppe Acciaio, fondatore della Gma Import Export.

Le ricette inviate saranno valutate da una giuria di professionisti del mondo culinario, italiani e stranieri, e, solamente, tre ricette saranno scelte per essere, poi, raccontate e preparate durante il Mediterranean Cooking Congress, a Napoli dal 10 al 12 ottobre 2016.

Una grandissima occasione per vedere il proprio nome e la propria ricetta accanto a grandi nomi dell'arte della cucina e in un congresso davvero importante.

Quindi, si preparino i fornelli!

Per tutte le informazioni, www.pastaleonessa.it (http://www.pastaleonessa.it) , www.gustomediterraneo.it (http://www.gustomediterraneo.it) , www.cookingcongress.it (http://www.cookingcongress.it) dove verranno pubblicate le ricette, registrate, anche, sul sito www.mysocialrecipe.com (http://www.mysocialrecipe.com)
Per partecipare e inviare le ricette: info@gustomediterraneo.it (mailto:info@gustomediterraneo.it) (mailto:info@gustomediterraneo.itÂ)
Gli ingredienti dovranno essere richiesti con un'email inviata a info@cookingcongress.it (mailto:info@cookingcongress.it)

Libero Quotidiano.it

MADE-IN-ITALY

Un 'contest' fra sapori mediterranei e sapienza napoletana

Napoli, 9 giu. (Labitalia) - Napoli al centro del Mediterraneo, in termini storici, geografici e di sapori. È l'ingrediente portante del nuovo contest messo in campo dal Pastificio artigianale Leonessa in vista della III edizione del Mediterranean Cooking Congress, in programma a Barcellona a ottobre. Protagonista indiscussa la pasta napoletana, partendo dalle sue origini nel Mediterraneo fino a giungere appunto alla città partenopea. Del resto le prime descrizioni di maccheroni compaiono nel XII secolo in libri di viaggio e ricettari arabi in cui i vermicelli sono indicati con il termine arabo 'atriya'.

A Napoli, attraverso gli intensi traffici commerciali legati al settore marittimo, la presenza della pasta è documentata fin dai suoi albori e già all'inizio del 1500 i maccheroni erano così diffusi da chiedere l'intervento del legislatore. Da queste origini, attraverso storici, chef ed esperti del mondo gastronomico si ripercorrerà questa storia di sapere e sapori, tra le coste del Mediterraneo.

"La pasta è uno degli ingredienti principali della Dieta Mediterranea, tema a cui ci siamo ispirati - spiega Oscar Leonessa, amministratore del Pastificio artigianale napoletano Leonessa - anche per la 23ma edizione del calendario del Pastificio Leonessa appunto anno 2016. Napoli in questo contesto ha un ruolo da protagonista, riconosciuto dalla storia per le commercializzazioni che da sempre avvengono attraverso i nostri porti; geograficamente per la collocazione al centro del Mediterraneo; in termini di sapori per la bontà delle tipicità coltivate e prodotte sul nostro territorio. Nel nostro caso, parliamo di pasta lavorata con metodo artigianale, utilizzando trafile in bronzo ed essiccazione lenta. Pasta fresca, secca, in fibre e con spirulina fresca".

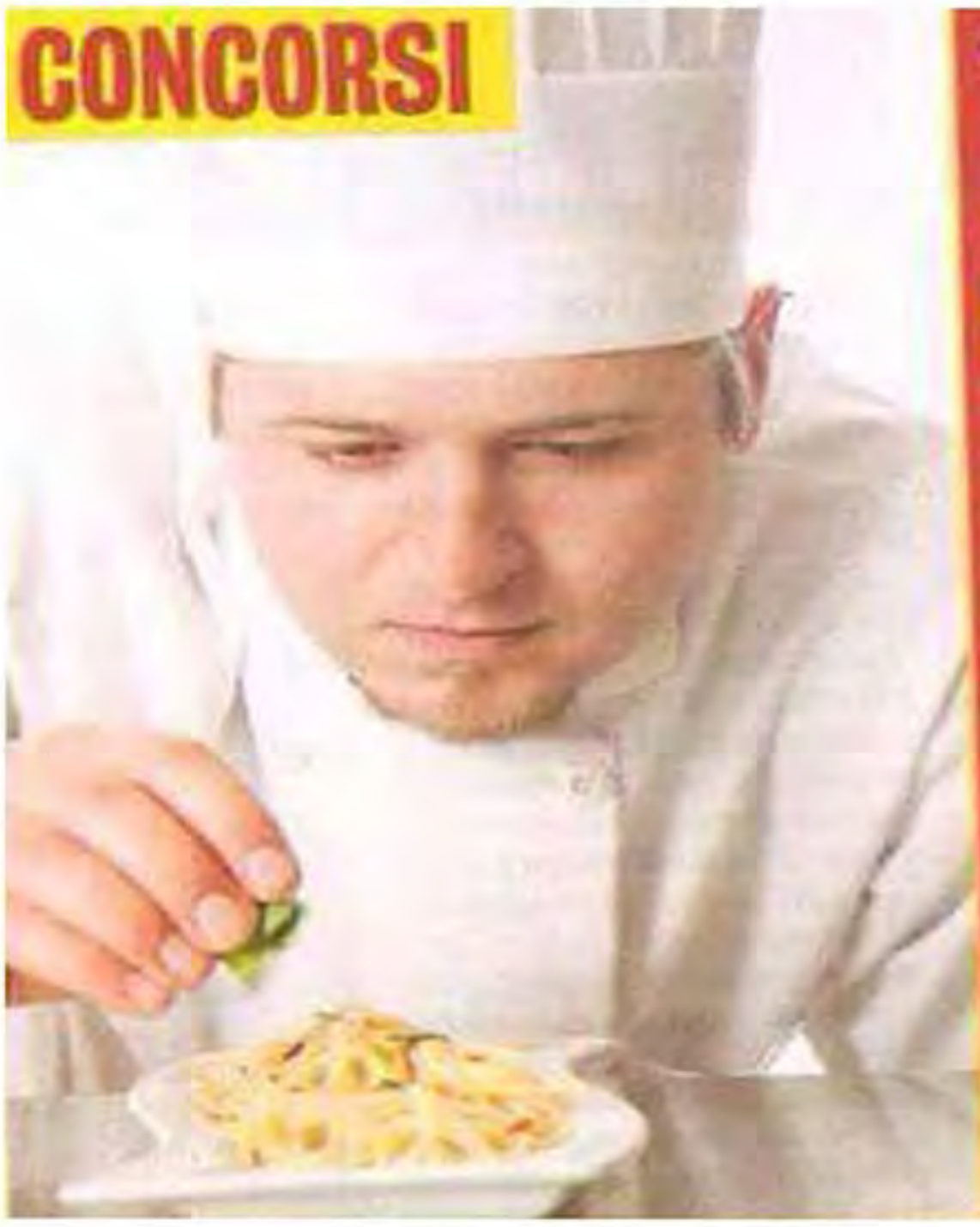
Con il Mediterranean Cooking Congress di ottobre si andrà a rafforzare il viaggio, accompagnando il prodotto pasta napoletana con il sapere di grandi chef che saranno in questo caso 'Ambasciatori del gusto mediterraneo', preparando, raccontando e facendo assaggiare primi piatti dove i sapori del Mediterraneo con sapienza napoletana viaggeranno 'coast to coast'.

Il contest vedrà gli chef in campo già da domani, 10 giugno, fino al 10 agosto. Gli chef italiani e stranieri, infatti, potranno inviare le loro proposte all'email info@gustomediterraneo.it con presentazione degli ingredienti, descrizione della preparazione delle ricette, foto del piatto e breve storia dello chef con una sua foto. Gli chef potranno scegliere il formato di pasta on line sul sito www.pastaleonessa.it e se avranno bisogno per le proprie ricette potranno richiedere pomodori, verdure, ortaggi, presidi slow food italiani e tipicità Dop e Igp scegliendo tra le specialità del paniere di L'Orto di Lucullo dell'esperto gastronomo Giuseppe Acciaio, fondatore della Gma Import Export.

Le ricette inviate saranno valutate tecnicamente da una giuria di professionisti del mondo del gusto, italiani e stranieri, e solo 3 ricette saranno selezionate per essere raccontate e preparate durante il Mediterranean Cooking Congress.

STOP

CONCORSI



Chef in gara nel segno della pasta

È partito il contest del Pastificio Artigianale Leonessa, concorso aperto a tutti gli chef che vorranno partecipare. Fino al 10 agosto, i cuochi potranno inviare le loro proposte all'email info@gustomediterraneo.it con presentazione degli ingredienti, descrizione della preparazione delle ricette, foto del piatto e breve storia dello chef con una sua foto.

L'evento culminerà con la presentazione dei piatti nell'ambito della terza edizione del *Med Cooking Congress* (a Napoli dal 10 al 12 ottobre). Per maggiori informazioni www.pastaleonessa.it.

UN 'CONTEST' FRA SAPORI MEDITERRANEI E SAPIENZA NAPOLETANA

di ***Adnkronos*** *- 9 giugno 2016 - 13.30*

Napoli, 9 giu. (Labitalia) - Napoli al centro del Mediterraneo, in termini storici, geografici e di sapori. È l'ingrediente portante del nuovo contest messo in campo dal Pastificio artigianale Leonessa in vista della III edizione del Mediterranean Cooking Congress, in programma a Barcellona a ottobre. Protagonista indiscussa la pasta napoletana, partendo dalle sue origini nel Mediterraneo fino a giungere appunto alla città partenopea. Del resto le prime descrizioni di maccheroni compaiono nel XII secolo in libri di viaggio e ricettari arabi in cui i vermicelli sono indicati con il termine arabo 'atriya'. A Napoli, attraverso gli intensi traffici commerciali legati al settore marittimo, la presenza della pasta è documentata fin dai suoi albori e già all'inizio del 1500 i maccheroni erano così diffusi da chiedere l'intervento del legislatore. Da queste origini, attraverso storici, chef ed esperti del mondo gastronomico si ripercorrerà questa storia di sapere e sapori, tra le coste del Mediterraneo. "La pasta è uno degli ingredienti principali della Dieta Mediterranea, tema a cui ci siamo ispirati - spiega Oscar Leonessa, amministratore del Pastificio artigianale napoletano Leonessa - anche per la 23ma edizione del calendario del Pastificio Leonessa appunto anno 2016. Napoli in questo contesto ha un ruolo da protagonista, riconosciuto dalla storia per le commercializzazioni che da sempre avvengono attraverso i nostri porti; geograficamente per la collocazione al centro del Mediterraneo; in termini di sapori per la bontà delle tipicità coltivate e prodotte sul nostro territorio. Nel nostro caso, parliamo di pasta lavorata con metodo artigianale, utilizzando trafile in bronzo ed essiccazione lenta. Pasta fresca, secca, in fibre e con spirulina fresca". Con il Mediterranean Cooking Congress di ottobre si andrà a rafforzare il viaggio, accompagnando il prodotto pasta napoletana con il sapere di grandi chef che saranno in questo caso 'Ambasciatori del gusto mediterraneo', preparando, raccontando e facendo assaggiare primi piatti dove i sapori del Mediterraneo con sapienza napoletana viaggeranno 'coast to coast'. Il contest vedrà gli chef in campo già da domani, 10 giugno, fino al 10 agosto. Gli chef italiani e stranieri, infatti, potranno inviare le loro proposte all'email info@gustomediterraneo.it con presentazione degli ingredienti, descrizione della preparazione delle ricette, foto del piatto e breve storia dello chef con una sua foto. Gli chef potranno scegliere il formato di pasta on line sul sito www.pastaleonessa.it e se avranno bisogno per le proprie ricette potranno richiedere pomodori, verdure, ortaggi, presidi slow food italiani e tipicità Dop e Igp scegliendo tra le specialità del paniere di L'Orto di Lucullo dell'esperto gastronomo Giuseppe Acciaio, fondatore della Gma Import Export. Le ricette inviate saranno valutate tecnicamente da una giuria di professionisti del mondo del gusto, italiani e stranieri, e solo 3 ricette saranno selezionate per essere raccontate e preparate durante il Mediterranean Cooking Congress.

Giovedì, 6 ottobre 2016

Taglio del nastro dedicato agli agricoltori dal Vesuvio a Corbara

NAPOLI - DAL 10 AL 12 OTTOBRE MED COOKING CONGRESS

Taglio del nastro a **Napoli**, il **10 ottobre** con l'Anteprima della III edizione del **Mediterranean Cooking Congress**, evento organizzato dalla società By Tourist che vedrà protagonisti anche quest'anno chef italiani e stranieri, esperti della comunicazione del settore gastronomico, importatori distributori e naturalmente i produttori.
Obiettivo? Incentivare import/export tra le Nazioni del Mediterraneo di tipicità territoriali e attraverso gli chef,

nel ruolo di Ambasciatori del Gusto, esportare le tradizioni culinarie di queste Nazioni.
L'evento è itinerante, tra le coste del Mediterraneo. La prossima tappa è dunque a Napoli, dal 10 al 12 ottobre. Partner ufficiali della Manifestazione sono: Gma Specialità, Olio Dievole, Pasta Artigianale Leonessa, L'Orto di Lucullo, I Sapori di Corbara, L'Associazione Pizza Napoletana Gourmet, Gelateria Artigianale L'Orso Bianco, Azienda Agricola Baccellieri, Travelmar Trasporti Marittimi Veloci, OceanoMare Group, le riviste Sala&Cucina, Gusto Mediterraneo,

Questo il programma della tre giorni:
LUNEDI 10 OTTOBRE - Napoli
Ore 20.00 "Pizza napoletana gourmet".
Alla Pizzeria "Pizza Gourmet" di Via Partenope, a Napoli.
Presenta Edoardo Raspelli di Mela Verde
Tra gli Interveriti:
Gerardo Antelmo, Giornalista del Gambero Rosso
Luigi Acciaio, Presidente dell'Associazione Pizza Napoletana Gourmet.
Protagonisti: Giuseppe Vesi di Pizza Gourmet a Napoli, Paola Cappuccio di Pizza Verace a Portici, Giorgio Caruso di Lievità a Milano, Federico Guardascione di Il Colmo del Pizzaiolo a Monte di Procida, Gennaro Nasti di Popine a Parigi.

MARTEDI 11 OTTOBRE - Napoli/Ischia (navigazione con Travelmar)
Ore 10.00/18.00 "Il cibo, da mare a terra, come cambiano i sapori"
Presenta: Vincenzo D'Antonio di Italia a Tavola
Tra gli Interventi:
Fausto Arrighi, ex direttore Guida Michelin
Antonio Mellino del ristorante 2 Stelle Michelin I Quattro Passi di Nerano.
Protagonisti: Nino Di Costanzo chef stellato del ristorante "Dani Maison" a Ischia.
Francesco D'Ambra del ristorante Gabbiano Beach a Forio.

MERCOLEDI 12 OTTOBRE - Interporto di Nola (Na)
- Leonessa PastaBar
Ore 10.00/12.00 - "Dolci pensieri, dalla prima colazione al dessert"
Presenta: Luigi Franchi della rivista Sala&Cucina.
Tra gli Interventi:
Santa Di Salvo di Il Mattino
Sandra Ianni dell'Accademia Epulae
Protagonisti: Fabiano Borea, Chef del ristorante Le Tre Vele di Salerno, Anna Chiavazzo di Il Giardino di Ginevra di Casapulla, Vincenzo Della Monica chef di Leonessa PastaBar dell'Interporto di Nola, Tonia Giordano, gelateria artigianale L'Orso Bianco di Aversa.

Parteciperanno chef italiani e stranieri, giornalisti e blogger del settore gastronomico.

Il tour continuerà a febbraio a **Barcellona**. Il **27 e 28 febbraio** il Med Cooking Congress continua infatti in Spagna, con una due giorni di visite tra tipicità del luogo ed interscambi culturali tra I sapori italiani e spagnoli ed incontri b2b con importatori/distributori stranieri. Per l'occasione ci sarà il coinvolgimento di scuole di cucina, italiane, croate e spagnole; istituti scolastici, momenti di laboratorio per chef e importatori, sul tema dell'olio con l'azienda Dievole

Pubblicato il: 09/06/2016 12:29

Napoli al centro del Mediterraneo, in termini storici, geografici e di sapori. È l'ingrediente portante del nuovo contest messo in campo dal Pastificio artigianale Leonessa in vista della III edizione del Mediterranean Cooking Congress, in programma a Barcellona a ottobre. Protagonista indiscussa la pasta napoletana, partendo dalle sue origini nel Mediterraneo fino a giungere appunto alla città partenopea. Del resto le prime descrizioni di maccheroni compaiono nel XII secolo in libri di viaggio e ricettari arabi in cui i vermicelli sono indicati con il termine arabo 'atriya'.

A Napoli, attraverso gli intensi traffici commerciali legati al settore marittimo, la presenza della pasta è documentata fin dai suoi albori e già all'inizio del 1500 i maccheroni erano così diffusi da chiedere l'intervento del legislatore. Da queste origini, attraverso storici, chef ed esperti del mondo gastronomico si ripercorrerà questa storia di sapere e sapori, tra le coste del Mediterraneo.

"La pasta è uno degli ingredienti principali della Dieta Mediterranea, tema a cui ci siamo ispirati - spiega Oscar Leonessa, amministratore del Pastificio artigianale napoletano Leonessa - anche per la 23ma edizione del calendario del Pastificio Leonessa appunto anno 2016. Napoli in questo contesto ha un ruolo da protagonista, riconosciuto dalla storia per le commercializzazioni che da sempre avvengono attraverso i nostri porti; geograficamente per la collocazione al centro del Mediterraneo; in termini di sapori per la bontà delle tipicità coltivate e prodotte sul nostro territorio. Nel nostro caso, parliamo di pasta lavorata con metodo artigianale, utilizzando trafile in bronzo ed essiccazione lenta. Pasta fresca, secca, in fibre e con spirulina fresca".

Con il Mediterranean Cooking Congress di ottobre si andrà a rafforzare il viaggio, accompagnando il prodotto pasta napoletana con il sapere di grandi chef che saranno in questo caso 'Ambasciatori del gusto mediterraneo', preparando, raccontando e facendo assaggiare primi piatti dove i sapori del Mediterraneo con sapienza napoletana viaggeranno 'coast to coast'.

Il contest vedrà gli chef in campo già da domani, 10 giugno, fino al 10 agosto. Gli chef italiani e stranieri, infatti, potranno inviare le loro proposte all'email info@gustomediterraneo.it con presentazione degli ingredienti, descrizione della preparazione delle ricette, foto del piatto e breve storia dello chef con una sua foto. Gli chef potranno scegliere il formato di pasta on line sul sito www.pastaleonessa.it e se avranno bisogno per le proprie ricette potranno richiedere pomodori, verdure, ortaggi, presidi slow food italiani e tipicità Dop e Igp scegliendo tra le specialità del paniere di L'Orto di Lucullo dell'esperto gastronomo Giuseppe Acciaio, fondatore della Gma Import Export.

Le ricette inviate saranno valutate tecnicamente da una giuria di professionisti del mondo del gusto, italiani e stranieri, e solo 3 ricette saranno selezionate per essere raccontate e preparate durante il Mediterranean Cooking Congress.

GUSTO

Mediterranean Cooking Congress: un futuro di gusto

20/09/2016

di Federica Giuliani | @traveltotaste

Raccontare il territorio attraverso le tipicità gastronomiche, per soddisfare il desiderio più ricorrente del viaggiatore moderno: imparare ad assaporare la cucina del luogo. Questo e tanto altro è la scintilla che ha dato vita al **Mediterranean Cooking Congress**, giunto alla terza edizione.

Mediterranean Cooking Congress: perché

Organizzato dalla società By Tourist, specializzata nella promozione del territorio italiano a livello internazionale, intende incentivare lo scambio di sapere sulle culture gastronomiche, coinvolgendo chef ed esperti del settore alimentare. "*Attraverso gli interscambi ci siamo arricchiti e, nella Storia, ci siamo fatti forza tra costa e costa*" dice Luisa Del Sorbo di By Tourist; così è giusto far conoscere all'estero la vera cucina italiana e, allo stesso modo, bisogna spiegare nel nostro Paese come sono fatti un kebab di qualità e un buon hummus. A questo scopo, durante il congresso ci saranno laboratori e incontri per gli addetti ai lavori, durante cui si parlerà innanzitutto di materia prima e, poi, di manipolazione. Un incontro che vuole coinvolgere sì gli chef, ma anche le scuole alberghiere – i cui studenti rappresentano il futuro della gastronomia -. Al pubblico di appassionati e curiosi, invece, saranno dedicati momenti con esperienze sensoriali diretti dagli chef, con i quali si potrà interagire.

Appuntamenti

Trovare all'estero prodotti di qualità, e di conseguenza una cucina coerente alla tradizione d'origine, è quasi impossibile perché si tende ad adattare le preparazioni ai gusti locali oltre al fatto che i piccoli produttori di qualità hanno evidenti difficoltà nell'esportazione. Così, il congresso intende mettere a confronto e in contatto le varie figure del settore alimentare: dagli chef, ai produttori, agli importatori. Solo con la cooperazione, infatti, si potranno raggiungere degli obiettivi utili a tutti.

Il primo appuntamento con il Mediterranean Cooking Congress sarà a **Napoli** dal 10 al 12 ottobre dove chef greci, croati, francesi e spagnoli saranno ospiti d'onore. Si inizierà con la pizza gourmet per cntinuare, in navigazione, con la cucina di bordo e i dolci.

Il 27 e 28 febbraio 2017, invece, ci si incontrerà a **Barcellona** con una due giorni di visite tra gastronomia del luogo e interscambi culturali.

L'agenda in breve

● Il contest del pastificio Leonessa è aperto a tutti gli chef. Fino al 10 agosto, i cuochi potranno inviare a *info@gustomediterraneo.it* la loro creazione. Appuntamento poi al Med Cooking Congress. Info: *www.pastaleonessa.it*

LAZIO

Sagra del Fagiolo Carne

16-17-18 settembre

LOCALITÀ PARCO LE VALLETTE
FABRICA DI ROMA (VT)

Tante ricette a base di fagioli

Una festa per festeggiare questa semenza autoctona dalle proprietà davvero uniche: ricca di vitamine, proteine, amidi, fibre, zuccheri, calcio, ferro e fosforo, il fagiolo carne è antichissimo. Il prodotto tipico della Tuscia verrà esaltato durante la sagra, allestita in parco le vallette, da ricette di piatti freddi e caldi: fagioli con le cotiche, gnocchetti con fagioli e antipasti tutti da provare. Non mancheranno intrattenimenti musicali e occasioni per scoprire il borgo.

Info e prenotazioni tel. 366 2356728
www.facebook.com
sagraFagioloFabrica/?fref=ts
Sosta consentita nell'ampio parcheggio nei pressi della manifestazione.

CAMPANIA

Med Cooking Congress

10-12 ottobre

NAPOLI

Chef nazionali e internazionali celebrano la cucina del Mediterraneo

Med Cooking Congress non è una fiera, ma un momento per conoscere le tradizioni culinarie, il territorio e sapori del Mediterraneo, rafforzando interscambi commerciali di tipicità locali, aperto a operatori del settore e visitatori (necessario accreditarsi online). Tra gli ospiti, chef italiani del calibro di Antonio Mellino, due stelle Michelin del ristorante Quattro Passi di Nerano, Felice Lo Basso, Vincenzo Guarino, Michele Deleo, Pietro D'Agostino; e internazionali come il greco Spyros Theodoridis e il croato Andrej Barbieri.

Info Med Cooking Congress
www.cookingcongress.com
Sosta AA presso il Parcheggio Party, in Via Poggioreale 120/a, in centro città, ad appena

800m dalla stazione centrale, con carico/sc allacciamento, illuminazione, servizio navett AA presso il parcheggio IPM, in Viale Colli A 27: elettricità, acqua, scarico, bus per il cent

Gli eventi dal 1° al 31 ottobre, scelti per voi da CamperLife | Sud| Weekend in camper

L'aria si fa frizzantina, ma il sole non manca. Siamo a ottobre, il periodo perfetto per godere ancora di belle giornate all'aria aperta, in compagnia di buon cibo e divertimento

Campania

5-9 Ottobre - Napoli (NA)

Oktoberfest

Tutti i giorni dalle ore 12 alle ore 24, il Centro direzionale di Napoli ospita una grande festa della birra che prende spunto da quella che ogni anno va in scena a Monaco di Baviera, con tanti stand e cibo di strada.

Info: Pagina Facebook Napoli Oktoberfest

Dove sostare in cameper: Patry Garage in Via Nuova Poggioreale 120, con 20 posti per camper nel parcheggio attrezzato e custodito. Il parcheggio dista 100 m dalla Circumvesuviana e 1 km dalla stazione centrale ed è vicino alla fermata del tram1 che porta direttamente in centro, Tel. 339/2458283, GPS: N 40° 52' 4.235"E 14° 17' 39.912"

10-12 Ottobre - Napoli (NA)

Med Cooking Congress

Torna per la terza edizione l'evento dedicato alla cucina del mediterraneo che prevede in calendario, oltre a meeting internazionali, itinerari via mare, visita ai produttori e cene gourmet. L'evento, aperto al pubblico previo accredito online, coinvolgerà diversi chef italiani ed esteri fra i quali Antonio Mellino, Felice Lo Basso, Vincenzo Guarino, Michele Deleo e Pietro D'Agostino. Il 10 ottobre è prevista una cena di benvenuto con pizza gourmet a Monte di Procida mentre per il giorno successivo è in programma, con ritrovo al Molo Luise, una gita in barca fino a Ischia, con degustazione a bordo di materie prime selezionate e dibattito su "L'Essenza della Dieta Mediterranea". Anche sull'isola la visita prevede diverse tappe gastronomiche, alla scoperta delle sue prelibatezze. Il 12 ottobre l'appuntamento si sposta a colazione presso diversi luoghi del centro di Napoli, con assaggi dolci e salati di prodotti tipici delle Nazioni del Mediterraneo.

Info: www.cookingcongress.com

Dove sostare in camper: Area Attrezzata IPM, Viale Colli Aminei 27, tel. 0817/411111, GPS: N 40° 52' 12.115" E 14° 14' 45.862'

Basilicata

29-30 Ottobre - Tramutola (PZ)

Sagra della castagna munnaredda

Tra le vie del centro storico i visitatori potranno assitere alla tradizionale infornata delle castagne (i Castagn' mBurnat') nei forni antichi, aperti al pubblico per l'occasione. Nelle cantine e nei vicoli si potranno assaporare diversi prodotti a base di castagne, tipici della tradizione contadina. Sono previste inoltre diverse escursioni che porteranno alla scoperta dei castagneti e del territorio circostante.

Info: Pro Loco, tel. 327/0910322

Dove sostare in camper: solo in occasione della manifestazione, Area sosta in via S. Carlo, GPS: N 40° 19' 21.835" E 15° 47' 9.672"

Puglia

Fino al 9 ottobre - Andria (BT)

Festival internazionale Castel dei Mondi

Il respiro dell Città sarà il tema della XX edizione del Festival autunnale che animerà diverse luoghi cittadini con spettacoli teatrali, laboratori, letture collettive e conversazioni con gli autori. Gli spettacoli andranno in scena non solo nel centro storico ma anche in piazze lontane dal cuore antico, come piazza Santa Maria Vetere, SS.Trinità, una scuola del rione periferico come quello di San Valentino e ovviamente Piazza Catuma, l'Officina di San Domenico, sede del Laboratorio Urbano. Novità di quest'anno il concorso fotografico che premierà il vincitore con uno stage fotografico della durata di un mese con il fashion photographer Joseph Cardo.

Info: info@casteldeimondi.com, www.casteldeimondi.com

Dove sostare in camper: Area Attrazata presso il centro Accoglienza Turismo, SS 170 Dir Andia, tel. 340/2767440, GPS: N 41° 4' 35.461" E 16° 16' 28.498"

Calabria

30 Ottobre - Mammola (RC)

Festa del fungo

Una giornata che riunisce nel centro del paese il fascino delle tarantelle alla bontà dei funghi, serviti in un ricco menù e accompagnati da altri prodotti tipici del territorio. L'inizio della festa è previsto alle ore 12 con un gustoso assaggio di Porcini, raccolti da esperti raccoglitori nei boschi del territorio. Numerose anche le bancarelle enogastronomiche e di artigiana locale, che si uniscono a una ricca mostra micologica.

Info: Associazione Amici del Fungo Mammola, Tel. 320/2324501

Dove sostare in camper: a 100 metri dalla festa, proprio all'entrata del paese, è disponibile un parcheggio dove si potrà sostare anche con il camper.

Sicilia

6-9 Ottobre - Ragusa Ibla (RG)

Ibla buskers

Giochi, risate e spensieratezza sono gli ingredienti di questo festival dedicato agli artisti di strada, che animeranno la barocca Ibla Ragusa. Per quattro giorni grandi e piccini si troveranno ancora una volta a trattenere il fiato, ammirando i numeri spettacolari di acrobati, equilibristi, giocolieri, attori, prestigiatori e maghi provenienti da tutto il mondo.

Info: www.iblabuskers.it

Dove sostare in camper: Area Attrezzata comunale gratuita a Ragusa in via Falconara. Dista dal mare circa 500 metri ed è dotata di camper service, aperta tutto l'anno, GPS: N 36° 47' 17.002" E 14° 32' 48.001"

Fino al 31 ottobre - Palermo (PA)

I food, cibo e feste in sicilia

Palazzo Bonocore, il settecentesco edificio che si affaccia su piazza Pretoria, ospita il primo museo multimediale dedicato all'identità culturale siciliana. L'esposizione parte dalle maschere per poi passare per gli artefatti cerimoniali delle feste di San Giuseppe e il Ballo della Cordella di Petralia Sottana e si conclude con un'area dedicata ai dolci legati alla festa dei Morti, fra cui una pupa ri zuccaru di 2,30 metri d'altezza.

Info: www.palazzobonocore.it

Dove sostare in camper: Area Attrezzata Giotto **convenzionata con il Club di CamperLife**, piazzale John Lennon, tel. 0916/820780, GPS: N 38° 7' 56.579" E 13° 19' 53.22"

Per tutte le soluzioni di **sosta in camper** consultate il nostro dbase online oppure potete dotarvi delle nostre App per dispositivi iOS e Android, sarete certamente facilitati nella ricerca delle soluzioni di sosta anche durante il vostro viaggio.

In alternativa potete acquistare la nostra **Guida alle aree di sosta** per camper.

ampliarla e di approfondirne sempre di più la conoscenza. Importatori, distributori, esperti del mondo gastronomico, chef e tutti gli operanti nel settore si riuniranno per un confronto aperto sulle trasformazioni del mercato, sulla strategie di marketing da attuare per rafforzare l'intercambio dei prodotti tipici locali salvaguardando l'identità territoriale. Si porteranno avanti trattative commerciali e si amplieranno le proprie conoscenze del mondo della gastronomia internazionale.

Saranno presenti **chef italiani** (**Antonio Mellino**, due stelle Michelin del ristorante Quattro Passi di Nerano, **Felice Lo Basso**, del "Felice Lo Basso Reastaurant" di Milano, Vincenzo Guarino, del ristorante IL Pievano di Castello di Spaltenna in Chianti, **Michele Deleo** dello stellato Rosselinis di Ravello, **Pietro D'Agostino** del ristorante stellato La

Med Cooking Congress, in onore della cucina mediterranea

· 10/10/2016

Dal 10 al 12 ottobre Napoli ospita il Med Cooking Congress: evento dedicato alla cucina mediterranea.

Non una semplice fiera, ma un significativo incontro tra personalità internazionali operanti nel settore per discutere del mondo della **gastronomia mediterranea**.

Nell'attesa della tappa a **Barcellona a febbraio 2017**, sarà una città italiana a fare da padrona di casa. Meeting internazionali, itinerari via mare, visita ai produttori e cene con chef rinomati italiani: med cooking congress è tutto questo.

Vantiamo la tradizione culinaria migliore al mondo e med cooking congress si occupa proprio di salvaguardarla, rafforzarla,

NAPOLI

Egitto Napoli. Dall'Oriente

Allestita una nuova sala che raccoglie le testimonianze del culto isiaco e di altre religioni in Campania • Museo archeologico nazionale, piazza Museo 19 • mostraegittopompei.it

Med cooking congress

L'evento dedicato alla cucina del Mediterraneo, riunisce importatori, distributori, esperti, chef per un confronto aperto sulle strategie di marketing • 10-12 ott • cookingcongress.com

LUNEDI 10 OTTOBRE

ORE 20 "PIZZA NAPOLETANA GOURMET".

Alla Pizzeria "Pizza Gourmet" di Via Partenope, a Napoli.
Presenta Edoardo Raspelli di Mela Verde
Tra gli Interventi:
Gerardo Antelmo, Giornalista del Gambero Rosso
Luigi Acciaio, Presidente dell'Associazione Pizza Napoletana Gourmet.
Protagonisti: Giuseppe Vesi di Pizza Gourmet a Napoli, Paola Cappuccio di Pizza Verace a Portici, Giorgio Caruso di Lievità a Milano, Federico Guardascione di Il Colmo del Pizzaiolo a Monte di Procida, Gennaro Nasti di Popine a Parigi.
MARTEDI 11 OTTOBRE
ORE 10/18 IL CIBO, DA MARE A TERRA, COME CAMBIANO I SAPORI
NAVIGAZIONE NAPOLI/ISCHIA CON TRAVELMAR
Presenta: Vincenzo D'Antonio di Italia a Tavola
Tra gli Interventi:
Fausto Arrighi, ex direttore Guida Michelin
Antonio Mellino del ristorante 2 Stelle Michelin I Quattro Passi di Nerano.
Protagonisti: Nino Di Costanzo chef stellato del ristorante "Danì Maison" a Ischia, Francesco D'Ambra del ristorante Gabbiano Beach a Forio.
MERCOLEDI 12 OTTOBRE
ORE 10/12 DOLCI PENSIERI, DALLA PRIMA COLAZIONE AL DESSERT
Al Leonessa PastaBar dell'Interporto di Nola (NA)
Presenta: Luigi Franchi della rivista Sala&Cucina.
Tra gli Interventi:
Santa Di Salvo di Il Mattino
Sandra Ianni dell'Accademia Epulae
Protagonisti: Fabiano Borea, Chef del ristorante Le Tre Vele di Salerno, Anna Chiavazzo di Il Giardino di Ginevra di Casapulla, Vincenzo Della Monica chef di Leonessa PastaBar dell'Interporto di Nola, Tonia Giordano, gelateria artigianale L'Orso Bianco di Aversa.
Parteciperanno chef italiani e stranieri, giornalisti e blogger del settore gastronomico.
Registrazione Gratuita sul sito www.cookingcongress.com (http://www.cookingcongress.com/)
Il tour continuerà a febbraio a Barcellona. Il 27 e 28 febbraio il Med Cooking Congress continua infatti in Spagna, con una due giorni di visite tra tipicità del luogo ed interscambi culturali tra I sapori italiani e spagnoli ed incontri b2b con importatori/distributori stranieri. Per l'occasione ci sarà il coinvolgimento di scuole di cucina, italiane, croate e spagnole; istituti scolastici, momenti di laboratorio per chef e importatori, sul tema dell'olio con l'azienda Dievole (www.dievole.it (http://www.dievole.it/)), lezioni per Pizzerie Gourmet (www.associazionepizzanapoletanagourmet. (http://www.associazionepizzanapoletanagourmet.com/)it), analisi sensoriale della pasta con Oscar Leonessa del Pastificio Artigianale Leonessa (www.pastaleonessa.it (http://www.pastaleonessa.it/)), confronto su servizio e metodi di cottura, dibattito su tracciabilità dei prodotti, distribuzione sulle coste del Mediterraneo e strategie di comunicazione e commercializzazione per il settore.

Napoli - Dal 10 al 12 ottobre Med Cooking Congress Taglio del nastro dedicato agli agricoltori dal Vesuvio a Corbara, dalla Campania alla Toscana

MED 2017

Taglio del nastro a Napoli, il 10 ottobre con l'Anteprima della III edizione del Mediterranean Cooking Congress, evento organizzato dalla società By Tourist e che vedrà protagonisti anche quest anno chef italiani e stranieri, esperti della comunicazione del settore gastronomico, importatori distributori e naturalmente i produttori, grandi protagonisti. Obiettivo? Incentivare import/export tra le Nazioni del Mediterraneo di tipicità territoriali e attraverso gli chef, nel ruolo di Ambasciatori del Gusto, esportare le tradizioni culinarie di queste Nazioni.

L'evento è itinerante, tra le coste del Mediterraneo. La prossima tappa è dunque a Napoli, dal 10 al 12 ottobre. Partner ufficiali della Manifestazione sono: Gma Specialità, Olio Dievole, Pasta Artigianale Leonessa, L'Orto di Lucullo, I Sapori di Corbara, L'Associazione Pizza Napoletana Gourmet, Gelateria Artigianale L'Orso Bianco, Azienda Agricola Baccellieri, Travelmar Trasporti Marittimi Veloci, OceanoMare Group, le riviste Sala&Cucina e Gusto Mediterraneo.

TELE SETTE

Più gusto sotto il Vesuvio

Un museo a cielo aperto dove antico e moderno si fondono magicamente. **Napoli** vale la visita in ogni periodo dell'anno magari partendo dal mercato di Porta Nolana, uno dei più caratteristici della città che offre anche l'opportunità di gustare l'ottimo street food partenopeo. Da qui si inizia l'esplorazione del centro, un dedalo di viuzze con negozi, botteghe di articoli artigianali e tante pasticcerie. Non mancate di percorrere Spaccanapoli, l'arteria viaria che taglia in due la città dove si coniugano arte e tradizione napoletana. Tra i tanti monumenti che arricchiscono la città, da non perdere la Cappella di Sansevero che ospita capolavori come il Cristo velato, il Chiostro di Santa Chiara con le sue maioliche, il Museo di Capodimonte, il Palazzo Reale in piazza del Plebiscito e Castel dell'Ovo che sorge su un isolotto di tufo. Si tenga inoltre presente che dal 10 al 12 ottobre Napoli ospita la 3ª edizione del *Med Cooking Congress*, manifestazione dedicata alla cucina mediterranea con chef internazionali e italiani. L'evento è anche aperto al pubblico che può prendere parte a diverse iniziative gastronomiche (info e programma al sito www.cookingcongress.com).

DA SAPERE

Ne mangiamo una media di 28 chili a testa l'anno e già si gustava ai tempi degli Etruschi. Anche se le norme igieniche non esistevano. Ne parliamo con il mastro pastaio Oscar Leonessa

«LA PASTA DELLE ORIGINI SI FACEVA CON I PIEDI, QUELLA DEL FUTURO SARÀ CURATIVA»

«Gli uomini ci saltavano sopra, uno schifo», sorride l'esperto. «I nuovi formati veicoleranno fibre, proteine e vitamine, come quelli fatti con l'alga spirulina»

di **Rosandra Claudia**

Napoli - Ottobre

Fresca o secca, lunga o corta, al sugo o "in bianco", la pasta continua a essere il piatto forte sulla tavola degli Italiani, che secondo recenti stime ne consumano una media di 28 chili a testa l'anno. E sempre la pasta è stata fra i principali protagonisti della terza edizione del *Med Cooking Congress*, l'evento dedicato alla cucina del Mediterraneo svoltosi a Napoli nei giorni scorsi, un momento d'incontro internazionale che ha visto riuniti importatori, distributori, esperti del mondo gastronomico e chef. Ne parliamo con Oscar Leonessa, titolare dell'omonimo pastificio che dal 1974 porta avanti l'antica tradizione dei pastai napoletani. «Fra Napoli e la pasta c'è un legame strettissimo perché è qui che si assiste al primo tentativo riuscito d'industrializzazione del prodotto. Ma la pasta, quella fresca, la producevano già gli Etruschi, a partire dal 300 avanti Cristo. Invece, per trovare le prime tracce di pasta secca, in grado di conservarsi a lungo, dobbiamo arrivare al 1154, nella provincia di Palermo. In quegli anni il re Ruggero II aveva incaricato un geografo marocchino di scrivere un libro sui Paesi del Mediterraneo. L'uomo redasse un manoscritto in arabo in cui si legge che nella località di Trabia si potevano vedere degli enormi quantitativi di pasta, evidentemente secca, pronta per essere esportata verso il mondo arabo. A Napoli si comincia a parlare di pasta solo nel 1800. Fino ad allora, infatti, i napoletani erano conosciuti come "i mangiafoglie", perché si nutrivano principalmente delle verdure prodotte in quantità dalla Campania Felix. Fu il re Francesco II il primo a rendersi conto che poiché la pasta costava poco e saziava molto, valeva la pena favorirne il consumo fra il popolo. E fu così che i napoletani diventarono "mangiamaccheroni"!».

PASSIONE Oscar Leonessa dell'omonimo pastificio. A Napoli si è svolto il *Med Cooking Congress*, dedicato alla cucina del Mediterraneo.

MAGGIORANZA ASSOLUTA Il rito della pasta è un'abitudine quotidiana, almeno nel nostro Paese. Secondo un'indagine della Doxa, viene consumata dal 99 per cento degli italiani.

Come si produceva a quel tempo la pasta?

«In maniera decisamente poco igienica. Quando il re, lui stesso gran mangiatore di pasta, si recò a visitare un pastificio, rimase scandalizzato vedendo gli uomini impastare con i piedi, che, poiché lavoravano nell'acqua molto calda, erano spesso scottati e pieni di vesciche. Si può immaginare lo schifo. Allora il re incaricò un ingegnere di applicare la scienza all'arte di fare i maccheroni. Fu così che nacque il primo macchinario: l'uomo coi piedi di bronzo, che altro non era che la riproduzione meccanica di un uomo con le gambe di bronzo».

Com'è che dai maccheroni si è arrivati agli spaghetti?

«La pasta, come tutti i prodotti, ha una sua ciclicità. Nel corso degli anni la pasta corta si è sempre ciclicamente alternata a quella corta. In questo momento, ad esempio, dopo un gran consumo di paccheri, fusilli e farfalle, c'è un ritorno alla pasta lunga. Sta di fatto che gli spaghetti al pomodoro rappresentano ancora oggi il piatto più rappresentativo e più replicato della cucina italiana».

Moltissimi menu offrono gli spaghetti "alla bolognese".

«Ma per favore! Gli spaghetti "alla bolognese" non esistono! Si tratta in realtà di un prodotto immaginario, un connubio che fanno all'estero, in cui non c'è nulla d'italiano».

La pasta è un prodotto molto legato alla tradizione, ma aperta verso il futuro. Cosa mangeremo un domani?

«Il domani della pasta offre secondo me due scenari: uno è la produzione di sempre nuovi formati, e l'altro è l'impegno a renderla un prodotto sempre più funzionale».

Cioè?

«Un prodotto che alla valenza nutritiva affianchi quella nutraceutica, ovvero la capacità di veicolare principi curativi, come fibre, proteine e quant'altro, come la pasta alla spirulina, un'alga ricca di vitamina A e ferro, o la pasta ai betaglucani, che riducono il colesterolo».

Una curiosità, lei la mangia la pasta?

«Certo, sono altro un metro e 99 e sono il più basso di tre fratelli. Sarà un caso?».

Ristoranti

Tipicità dei paesi del Mediterraneo in primo piano a Napoli al Med Cooking Congress

Martino Ragusa - 7 luglio 2016

La terza edizione del **Med Cooking Congress** si terrà a Napoli dal 10 al 12 ottobre e comprenderà meeting internazionali, itinerari via mare, visite ai produttori e cene con celebrity-chef italiani e stranieri. L'evento napoletano, organizzato dalla società **By Tourist <http://www.bytourist.it/?p=106>** , è l'anteprima italiana dell'appuntamento di **febbraio** che avrà luogo a **Barcellona**, in Spagna.

Il Med Cooking Congress non è una fiera ma un momento d'incontro internazionale, un meeting tra operatori del settore, dove poter portare avanti trattative commerciali e ampliare le proprie conoscenze nel mondo della gastronomia internazionale. Importatori, distributori, esperti del mondo gastronomico e chef come ambasciatori del gusto si riuniscono per un confronto aperto sulle trasformazioni del mercato e sulle strategie di marketing necessarie per rafforzare l'interscambio dei prodotti tipici salvaguardando l'identità territoriale.

"*Obiettivo del congresso* – spiega Luisa Del Sorbo, ideatrice ed organizzatrice – *è approfondire la conoscenza di tradizioni culinarie, territorio e sapori del Mediterraneo, rafforzando interscambi commerciali di tipicità locali e la sinergia sulla costa tra Nazioni unite dallo stesso mare*".

A Napoli interverranno gli chef italiani Antonio Mellino, due stelle Michelin del ristorante Quattro Passi di Nerano, Felice Lo Basso del "Felice Lo Basso Restaurant" di Milano, Vincenzo Guarino, del ristorante Il Pievano di Castello di Spaltenna in Chianti, Michele Deleo dello stellato Rosselinis di Ravello, Pietro D'Agostino del ristorante stellato La Capinera. Ospiti d'onore saranno lo chef greco Spyros Theodoridis e il croato Andrej Barbieri. Per l'occasione è prevista anche una navigazione dalla Marina Molo Luise al Parco Archeologico di Baia con la degustazione di sidro a bordo a cura della Gma Specialità.

Il Med Cooking Congress sarà presentato nella conferenza stampa di lunedì **12 settembre a Torino** al ristorante Le Vitel Etonnè, dove interverrà anche uno chef egiziano: "*La scelta di Torino* – spiega Luisa Del Sorbo, – *non è assolutamente casuale. Nel pomeriggio del 12 settembre infatti effettueremo una visita al Museo Egizio dove sono presenti pani e cibi che richiamano la tradizione gastronomica antica egiziana e dimostrano gli interscambi commerciali sulle coste del Mediterraneo, in particolare modo con la Campania e Pompei*".

Il congresso è aperto al pubblico. Ulteriori info sul sito **cookingcongress.com <http://www.cookingcongress.com>**

La cucina del Mediterraneo fa tappa a Napoli

Il riso Vialone Nano mantecato all'acqua di pomodoro dello chef Vincenzo Guarino

Per la 3ª edizione di Med Cooking Congress si incontrano importatori, distributori e chef con l'obiettivo di approfondire la conoscenza di tradizioni gastronomiche, rafforzando interscambi commerciali di tipicità locali e la sinergia tra nazioni bagnate dallo stesso mare

Napoli, dal 10 al 12 ottobre, ospita la terza edizione di **Med Cooking Congress**, evento che prevede meeting tematici internazionali, visita ai produttori e cene con chef italiani e stranieri. Organizzato dalla società **By Tourist** e **dedicato alle tipicità delle nazioni del Mediterraneo**, sfoggia questa anteprima italiana in vista dell'appuntamento di febbraio che avrà luogo in Spagna, a **Barcellona**. Importatori, distributori, esperti del mondo gastronomico e chef come ambasciatori del gusto si riuniscono così per un confronto aperto sulle trasformazioni del mercato e sulle strategie di marketing necessarie per rafforzare l'interscambio dei prodotti tipici salvaguardando l'identità territoriale. All'evento partenopeo (accredito online) partecipano titolati **chef italiani** (**Antonio Mellino**, Quattro Passi di Nerano, **Felice Lo Basso**, "Felice Lo Basso Restaurant" di Milano, **Vincenzo Guarino**, Il Pievano di Castello di Spaltenna in Chianti, **Michele Deleo**, Rosselinis di Ravello, **Pietro D'Agostino** La Capinera di Taormina), e tra gli altri lo chef greco **Spyros Theodoridis** e il croato **Andrej Barbieri**, (ristorante Bevanda, Opatija, Croazia). Il **Med Cooking Congress**, va sottolineato, non è una fiera, ma un **momento d'incontro internazionale**, un meeting tra operatori del settore. L'obiettivo è approfondire la conoscenza di **tradizioni culinarie**, territorio e sapori del Mediterraneo, rafforzando interscambi commerciali di **tipicità locali** e la sinergia tra **nazioni bagnate dallo stesso mare.**

DAL 10 AL 12 OTTOBRE NAPOLI OSPITA IL MED COOKING CONGRESS

dal 10/10/2016 al 12/10/2016

AL VIA LA TERZA EDIZIONE DELL'EVENTO DEDICATO ALLA CUCINA DEL MEDITERRANEO
LA PRESENTAZIONE A TORINO IL 12 SETTEMBRE

Sarà ospitata a Napoli la terza edizione del Med Cooking Congress prevista dal 10 al 12 ottobre tra meeting internazionali, itinerari via mare, visita ai produttori e cene con chef rinomati italiani e stranieri.

L'evento, organizzato dalla società By Tourist e dedicato alle tipicità delle nazioni del Mediterraneo, prevede questa anteprima italiana in vista dell'appuntamento di febbraio che avrà luogo in Spagna, a Barcellona.

Importatori, distributori, esperti del mondo gastronomico e chef come Ambasciatori del gusto si riuniscono per un confronto aperto sulle trasformazioni del mercato e sulle strategie di marketing necessarie per rafforzare l'interscambio dei prodotti tipici salvaguardando l'identità territoriale.

La presentazione dell'evento sarà durante la conferenza stampa prevista lunedì 12 settembre a Torino al ristorante Le Vitel Etonnè, dove interverrà anche uno chef egiziano: "La scelta di Torino – spiega Luisa Del Sorbo, ideatrice ed organizzatrice dell'evento – non è assolutamente casuale. Nel pomeriggio del 12 settembre infatti effettueremo una visita al Museo Egizio dove sono presenti pani e cibi che richiamano la tradizione gastronomica antica egiziana e dimostrano gli interscambi commerciali sulle coste del Mediterraneo, in particolare modo con la Campania e Pompei".

L'evento, aperto al pubblico previo accredito online, entrerà poi nel vivo dal 10 al 12 ottobre a Napoli alla presenza di chef italiani (Antonio Mellino, due stelle Michelin del ristorante Quattro Passi di Nerano, Felice Lo Basso del "Felice Lo Basso Restaurant" di Milano, Vincenzo Guarino, del ristorante Il Pievano di Castello di Spaltenna in Chianti, Michele Deleo dello stellato Rosselinis di Ravello, Pietro D'Agostino del ristorante stellato La Capinera), dello chef greco Spyros Theodoridis e del croato Andrej Barbieri come ospiti d'onore. Per l'occasione è prevista anche una navigazione dalla Marina Molo Luise al Parco Archeologico di Baia con la degustazione di sidro a bordo a cura della Gma Specialità.

Il Med Cooking Congress non è una fiera, ma un momento d'incontro internazionale, un meeting tra operatori del settore, dove poter portare avanti trattative commerciali e ampliare le proprie conoscenze nel mondo della gastronomia internazionale. "L'Obiettivo - spiega Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist – è approfondire la conoscenza di tradizioni culinarie, territorio e sapori del Mediterraneo, rafforzando interscambi commerciali di tipicità locali e la sinergia sulla costa tra Nazioni unite dallo stesso mare". Dopo l'edizione 2014 a Napoli, quella del 2015 a Opatja e quella del 2016 a Napoli, a febbraio 2017 il Med Cooking Congress farà tappa a Barcellona.

Per maggiori informazioni e per partecipare alla manifestazione: www.cookingcongress.com

INDIETRO INGRANDISCI

Procida, Gennaro Nasti di Popine a Parigi.

MARTEDI 11 OTTOBRE
ORE 10/18 IL CIBO, DA MARE A TERRA, COME CAMBIANO I SAPORI
NAVIGAZIONE NAPOLI/ISCHIA CON TRAVELMAR
Presenta: Vincenzo D'Antonio di Italia a Tavola

Tra gli Interventi:
Fausto Arrighi, ex direttore Guida Michelin
Antonio Mellino del ristorante 2 Stelle Michelin I Quattro Passi di Nerano.
Protagonisti: Nino Di Costanzo chef stellato del ristorante "Danì Maison" a Ischia, Francesco D'Ambra del ristorante Gabbiano Beach a Forio.

MERCOLEDI 12 OTTOBRE
ORE 10/12 DOLCI PENSIERI, DALLA PRIMA COLAZIONE AL DESSERT
Al Leonessa PastaBar dell'Interporto di Nola (NA)
Presenta: Luigi Franchi della rivista SalaeCucina.
Tra gli Interventi:
Santa Di Salvo di Il Mattino
Sandra Ianni dell'Accademia Epulae
Protagonisti: Fabiano Borea, Chef del ristorante Le Tre Vele di Salerno, Anna Chiavazzo di Il Giardino di Ginevra di Casapulla, Vincenzo Della Monica chef di Leonessa PastaBar dell'Interporto di Nola, Tonia Giordano, gelateria artigianale L'Orso Bianco di Aversa.

Parteciperanno chef italiani e stranieri, giornalisti e blogger del settore gastronomico.
Registrazione Gratuita sul sito www.cookingcongress.com

Il tour continuerà a febbraio a Barcellona. Il 27 e 28 febbraio il Med Cooking Congress continua infatti in Spagna, con una due giorni di visite tra tipicità del luogo ed interscambi culturali tra I sapori italiani e spagnoli ed incontri b2b con importatori/distributori stranieri. Per l'occasione ci sarà il coinvolgimento di scuole di cucina, italiane, croate e spagnole; istituti scolastici, momenti di laboratorio per chef e importatori, sul tema dell'olio con l'azienda Dievole (www.dievole.it), lezioni per Pizzerie Gourmet (www.associazionepizzanapoletanagourmet.it), analisi sensoriale della pasta con Oscar Leonessa del Pastificio Artigianale Leonessa (www.pastaleonessa.it), confronto su servizio e metodi di cottura, dibattito su tracciabilità dei prodotti, distribuzione sulle coste del Mediterraneo e strategie di comunicazione e commercializzazione per il settore.

NEWS

Data evento: dal 10-10-2016 al 12-10-2016

Dal 10 al 12 ottobre in Campania "Med Cooking Congress"

Taglio del nastro a Napoli, il 10 ottobre con l'Anteprima della III edizione del Mediterranean Cooking Congress, evento organizzato dalla società By Tourist e che vedrà protagonisti anche quest anno chef italiani e stranieri, esperti della comunicazione del settore gastronomico, importatori distributori e naturalmente i produttori, grandi protagonisti.
Obiettivo? Incentivare import/export tra le Nazioni del Mediterraneo di tipicità territoriali e attraverso gli chef, nel ruolo di Ambasciatori del Gusto, esportare le tradizioni culinarie di queste Nazioni.
L'evento è itinerante, tra le coste del Mediterraneo. La prossima tappa è dunque a Napoli, dal 10 al 12 ottobre. Partner ufficiali della Manifestazione sono: Gma Specialità, Olio Dievole, Pasta Artigianale Leonessa, L'Orto di Lucullo, I Sapori di Corbara, L'Associazione Pizza Napoletana Gourmet, Gelateria Artigianale L'Orso Bianco, Azienda Agricola Baccellieri, Travelmar Trasporti Marittimi Veloci, OceanoMare Group, le riviste SaiaeCucina e Gusto Mediterraneo.

PROGRAMMA 10/12 OTTOBRE, NAPOLI:
LUNEDI 10 OTTOBRE
ORE 20 "PIZZA NAPOLETANA GOURMET".
Alla Pizzeria "Pizza Gourmet" di Via Partenope, a Napoli.
Presenta Edoardo Raspelli di Mela Verde
Tra gli Interventi:
Gerardo Antelmo, Giornalista del Gambero Rosso
Luigi Acciaio, Presidente dell'Associazione Pizza Napoletana Gourmet.
Protagonisti: Giuseppe Vesi di Pizza Gourmet a Napoli, Paola Cappuccio di Pizza Verace a Portici, Giorgio Caruso di Lievità a Milano, Federico Guardascione di Il Colmo del Pizzaiolo a Monte di

MED COOKING CONGRESS

10-12 ottobre, Napoli

www.cookingcongress.com

Mediterranean Cooking Congress

Sarà ospitata a Napoli la terza edizione del Med Cooking Congress prevista dal 10 al 12 ottobre tra meeting internazionali, itinerari via mare, visita ai produttori e cene con chef rinomati italiani e stranieri.

La manifestazione è organizzata dalla società By Tourist srl ed è dedicata alle tipicità delle Nazioni del Mediterraneo.

Importatori, distributori, esperti del mondo gastronomico e chef come Ambasciatori del gusto si riuniscono per un confronto aperto sulle trasformazioni del mercato e sulle strategie di marketing necessarie per consolidare l'interscambio dei prodotti tipici salvaguardando l'identità territoriale.

Il Med Cooking Congress nasce nel 2014 con l'intento di rafforzare l'esportazione di prodotti caratteristici italiani sul mercato estero partendo dalle Nazioni del Mediterraneo.

Inoltre non è una fiera ma un momento d'incontro internazionale, un meeting tra operatori del settore, dove poter portare avanti trattative commerciale e poter ampliare le proprie conoscenze nel mondo della gastronomia internazionale.

L'evento entrerà nel vivo a Napoli alla presenza di chef italiani come Antonio Mellino, due stelle Michelin del ristorante Quattro Passi di Nerano; Felice Lo Basso del "Felice Lo Basso Restaurant" di Milano; Vincenzo Guarino, del ristorante Il Pievano di Castello di Spaltenna in Chianti; Michele Deleo dello stellato Rosselinis di Ravello; Pietro D'Agostino del ristorante stellato La Capinera.

Il Med Cooking Congress farà tappa a Barcellona nel febbraio 2017 dopo le due edizioni a Napoli (nel 2014 e 2016) e a Opatija (2015) .

I partner ufficiali della manifestazione sono: Gma Specialità, Olio Dievole, Pasta Artigianale Leonessa, L'Orto di Lucullo, I Sapori di Corbara, L'Associazione Pizza Napoletana Gourmet, Gelateria Artigianale L'Orso Bianco, Azienda Agricola Baccellieri, Travelmar Trasporti Marittimi Veloci, OceanoMare Group, le riviste Sala&Cucina e Gusto Mediterraneo.

La società By Tourist srl è costituita da un gruppo di professionisti che operano nel settore della Comunicazione.

L'obiettivo è promuovere il turismo marittimo e quello gastronomico dove la By Tourist srl opera coi marchi 30Nodi, Gusto Mediterraneo e Educational Sport.

(Alessio Bocchetti)

MED COOKING CONGRESS

Dal 10 al 12 ottobre ci sarà l'anteprima Cooking Congress a Napoli, con chef greco e croato come ospiti d'onore. Per l'occasione è prevista navigazione dal Marina Molo Luise al Parco Archeologico di Baia con degustazione di sidro a bordo a cura della Gma Specialità.

-10 ottobre Cena di benvenuto con pizza gourmet da Il Colmo del Pizzaioo, a Monte di Procida con pizzaioli e chef stellati

-11 ottobre Ore 10 imbarco al Molo Luise con navigazione fino ad Ischia. A bordo degustazione di materie prime selezionate e dibattito su "L'Essenza della Dieta Mediterranea".

Itinerario pomeridiano con visita di presentazione dell'offerta gastronomica dell'isola di Ischia.

- 12 ottobre Colazione Mediterranea. Al centro di Napoli. Assaggi dolci e salati con i prodotti tipici delle Nazioni del Mediterraneo

MED COOKING CONGRESS

QUESTO SITO WEB UTILIZZA I COOKIE PER MIGLIORARE LA NAVIGAZIONE. UTILIZZANDO IL SITO SI INTENDE ACCETTATA LA COOKIE POLICY.

Nella prima serata incontro tra pizze e gioielli agricoli del territorio alla presenza del "cronista della gastronomia" Edoardo Raspelli Taglio del nastro a Napoli, lunedì 10 ottobre con l'anteprima della terza edizione del Mediterranean Cooking Congress, evento organizzato dalla società By Tourist e che vedrà protagonisti anche quest'anno chef italiani e stranieri, esperti della comunicazione del settore gastronomico, importatori distributori e naturalmente i produttori, grandi protagonisti. Obiettivo? Incentivare l' import/export tra le nazioni del Mediterraneo di tipicità territoriali e attraverso gli chef, nel ruolo di ambasciatori del gusto, esportare le tradizioni culinarie di queste Nazioni.L'evento è itinerante, tra le coste del Mediterraneo. La prossima tappa è dunque a Napoli, da lunedì 10 a mercoledì 12 ottobre. La prima iniziativa è una dimostrazione legata al simbolo di Napoli e dell'Italia intera: cinque pizzaioli presenteranno la loro specialità con altrettanti ingredienti emblematici del territorio. La serata sarà condotta dal"cronista della gastronomia"Edoardo Raspelli e dalla giornalista di food Sara Colonna. Partner ufficiali della manifestazione sono: Gma Specialità, Olio Dievole, Pasta Artigianale Leonessa, L'Orto di Lucullo, I Sapori di Corbara, L'Associazione Pizza Napoletana Gourmet, Gelateria Artigianale L'Orso Bianco, Azienda Agricola Baccellieri, Travelmar Trasporti Marittimi Veloci, OceanoMare Group, le riviste Sala&Cucina e Gusto Mediterraneo.

PROGRAMMA 10/12 OTTOBRE, NAPOLI: LUNEDI 10 OTTOBRE

ORE 20 "PIZZA NAPOLETANA GOURMET". Alla Pizzeria "Pizza Gourmet" di Via Partenope, a Napoli. Presenta Edoardo Raspelli con Sara Colonna.Tra gli Interventi: Gerardo Antelmo, giornalista del Gambero Rosso; Luigi Acciaio, presidente dell'Associazione Pizza Napoletana Gourmet.

Protagonisti: Giuseppe Vesi di Pizza Gourmet a Napoli,

Paola Cappuccio di Pizza Verace a Portici,

Giorgio Caruso di Lievità a Milano,

Federico Guardascione di Il Colmo del Pizzaiolo a Monte di Procida,

Gennaro Nasti di Popine a Parigi.

MARTEDI 11 OTTOBRE ORE 10/18 "IL CIBO, DA MARE A TERRA, COME CAMBIANO I SAPORI" in NAVIGAZIONE NAPOLI/ISCHIA CON TRAVELMAR

Presenta: Vincenzo D'Antonio di Italia a Tavola Tra gli Interventi: Fausto Arrighi, ex direttore Guida Michelin ;Antonio Mellino del celebre ristorante" I Quattro Passi di Nerano.Protagonisti: Nino Di Costanzo chef del ristorante "Dani Maison" a Ischia, Francesco D'Ambra del Gabbiano Beach a Forio.

MERCOLEDI 12 OTTOBRE ORE 10/12 "DOLCI PENSIERI, DALLA PRIMA COLAZIONE AL DESSERT" Al Leonessa PastaBar dell'Interporto di Nola (NA)

Presenta: Luigi Franchi della rivista Sala&Cucina.

Tra gli Interventi: Santa Di Salvo di Il Mattino ,Sandra Ianni dell'Accademia Epulae Protagonisti: Fabiano Borea, chef del ristorante Le Tre Vele di Salerno, Anna Chiavazzo di Il Giardino di Ginevra di Casapulla, Vincenzo Della Monica chef di Leonessa PastaBar dell'Interporto di Nola, Tonia Giordano, gelateria artigianale L'Orso Bianco di Aversa.

Parteciperanno chef italiani e stranieri, giornalisti e blogger del settore gastronomico.

Registrazione gratuita sul sito www.cookingcongress.com

Il tour continuerà a febbraio a Barcellona.

Il 27 e 28 febbraio il Med Cooking Congress continua in Spagna, con una due giorni di visite tra tipicità del luogo ed interscambi culturali tra i sapori italiani e spagnoli ed incontri con importatori/distributori stranieri. Per l'occasione ci sarà il coinvolgimento di scuole di cucina, italiane, croate e spagnole; istituti scolastici, momenti di laboratorio per chef e importatori, sul tema dell'olio con l'azienda Dievole (www.dievole.it), lezioni per Pizzerie Gourmet (www.associazionepizzanapoletanagourmet.it), analisi sensoriale della pasta con Oscar Leonessa del Pastificio Artigianale Leonessa (www.pastaleonessa.it), confronto su servizio e metodi di cottura, dibattito su tracciabilità dei prodotti, distribuzione sulle coste del Mediterraneo e strategie di comunicazione e commercializzazione per il settore.

Martedì 11 ottobre, un momento congressuale in navigazione, sul tema 'Il cibo, da mare a terra, come cambiano i sapori', coordinato da Vincenzo D'Antonio (giornalista di 'Italia a Tavola'), che vedrà l'intervento dello chef Antonio Mellino, del ristorante 2 stelle Michelin 'Quattro Passi' di Nerano, e di Fausto Arrighi, ex direttore della Guida Michelin.

Seguirà un tour fra le eccellenze dell'isola di Ischia tra produttori, pub gourmet e visita al nuovo Danì Maison Restaurant dello chef 2 stelle Michelin Nino Di Costanzo. A Ischia, dunque, continuerà il confronto aperto, tra gli chef italiani e stranieri, su quanto sia importante scegliere ottime materie prime per poter garantire la massima espressione di qualsiasi ricetta.

Mercoledì 12, l'Anteprima napoletana del Med Cooking Congress si concluderà con 'Dolci pensieri': colazione presentata da Luigi Franchi (della rivista 'Sala&Cucina'), tra assaggi di pann di bufala, presidi canditi e dolci pietanze dell'artigiana Anna Chiavazzo, maestra pasticciera di 'Il Giardino di Ginevra', gelati e yogurt de 'L'Orso Bianco' di Tonia Giordano, creati con latte di bufala e latte nobile, nuovi piatti dello chef Fabiano Borea, del ristorante 'Le Tre Vele' di Salerno, e ricette di Pasta Leonessa, dal dolce al salato, nella location del Pastabar, creata da circa un anno e mezzo dal Pastificio artigianale Leonessa all'interno dell'Interporto di Nola, dove si potrà approfondire la conoscenza della pasta artigianale, secondo la tradizione napoletana.

MADE-IN-ITALY

Con Mediterranean Cooking Congress a confronto saperi e sapori tra le coste

Napoli, 28 set. (Labitalia) - Promozione territoriale, presentazione di tipicità, culture gastronomiche a confronto, fra dibattiti e incontri commerciali per incentivare l'interscambio di saperi e sapori tra le coste del Mediterraneo. E' la mission del Mediterranean Cooking Congress, evento organizzato dalla società By Tourist e giunto alla terza edizione. L'Anteprima si terrà a Napoli dal 10 al 12 ottobre, con chef greci, croati, francesi e spagnoli come ospiti d'onore.

Italia e Croazia, infatti, sono le nazioni coinvolte nella prima fase, mentre Spagna, Grecia e Francia sono i territori che hanno aderito per l'anno 2016. E saranno appunto queste cinque nazioni a cooperare, attraverso porti turistici, chef di ristoranti e di bordo, compagnie marittime, importatori/distributori, scuole di cucina e produttori per incentivare le commercializzazioni sul mercato, ponendo i riflettori sulle tipicità territoriali e la loro identità gastronomica, raccontata e interpretata attraverso gli chef, quali ambasciatori del gusto del Mediterraneo.

Dopo l'Anteprima di Napoli, l'appuntamento sarà il 27 e 28 febbraio a Barcellona, in Spagna, con una due giorni di visite tra tipicità del luogo e interscambi culturali tra i sapori italiani e spagnoli e incontri b2b con importatori/distributori stranieri.

"Il Mediterraneo è inteso come mare che unisce e arricchisce - spiega Luisa Del Sorbo, manager di By Tourist e ideatrice dell'evento Mcc - dal punto di vista culturale e commerciale. Del resto, abbiamo la storia a dimostrarci, con dati reali, quanto stiamo tentando oggi di ricordare e riassaporare".

"La visita organizzata al Museo Egizio, in occasione della presentazione del programma, a Torino, ne è piena espressione: con la mostra 'Dal Nilo a Pompei' si rivive infatti la navigazione da costa a costa - sottolinea - e la contaminazione avvenuta tra culture diverse, con la capacità di trarre da ognuna il meglio e tramandarlo, nel pieno rispetto dell'identità territoriale e delle tradizioni di ognuna di queste aree".

Ad aprire le 'danze' del Mediterranean Cooking Congress, il 10 ottobre, a Napoli, un raduno di pizzaioli italiani e stranieri, pronti a far assaggiare pizze gourmet seguendo il disciplinare dell'Associazione Pizza Napoletana

Mediterranean Cooking Congress, evento organizzato dalla società By Tourist e che vedrà protagonisti anche quest'anno chef italiani e stranieri, esperti della comunicazione del settore gastronomico, importatori distributori e naturalmente i produttori, grandi protagonisti. Obiettivo? Incentivare l' import/export tra le nazioni del Mediterraneo di tipicità territoriali e attraverso gli chef, nel ruolo di ambasciatori del gusto, esportare le tradizioni culinarie di queste Nazioni.L'evento è itinerante, tra le coste del **Mediterraneo**. La prossima tappa è dunque a **Napoli**, da lunedì 10 a mercoledì 12 ottobre. La prima iniziativa è una dimostrazione legata al simbolo di Napoli e dell'Italia intera: cinque pizzaioli presenteranno la loro specialità con altrettanti ingredienti emblematici del territorio. La serata sarà condotta dal"cronista della gastronomia"**Edoardo Raspelll** e dalla giornalista di food Sara Colonna. Partner ufficiali della manifestazione sono: Gma Specialità, Olio Dievole, Pasta Artigianale Leonessa, L'Orto di Lucullo, I Sapori di Corbara, L'Associazione Pizza Napoletana Gourmet, Gelateria Artigianale L'Orso Bianco, Azienda Agricola Baccellieri, Travelmar Trasporti Marittimi Veloci, OceanoMare Group, le riviste Sala&Cucina e Gusto Mediterraneo.

PROGRAMMA 10/12 OTTOBRE, NAPOLI:LUNEDI 10 OTTOBRE ORE 20 "PIZZA NAPOLETANA GOURMET". Alla Pizzeria "Pizza Gourmet" di Via Partenope, a Napoli. Presenta **Edoardo Raspelli** con **Sara Colonna**.Tra gli Interventi: Gerardo Antelmo, giornalista del Gambero Rosso ;Luigi Acciaio, presidente dell'Associazione Pizza Napoletana Gourmet. Protagonisti: Giuseppe Vesi di Pizza Gourmet a Napoli, Paola Cappuccio di Pizza Verace a Portici, Giorgio Caruso di Lievità a Milano, Federico Guardascione di Il Colmo del Pizzaiolo a Monte di Procida, Gennaro Nasti di Popine a Parigi.

MARTEDI 11 OTTOBRE ORE 10/18 "IL CIBO, DA MARE A TERRA, COME CAMBIANO I SAPORI" in NAVIGAZIONE NAPOLI/ISCHIA CON TRAVELMAR

Presenta: **Vincenzo D'Antonio** di Italia a Tavola Tra gli Interventi: Fausto Arrighi, ex direttore Guida Michelin; Antonio Mellino del celebre ristorante" I Quattro Passi di Nerano. Protagonisti: Nino Di Costanzo chef del ristorante "Danì Maison" a Ischia, Francesco D'Ambra del Gabbiano Beach a Forio.

MERCOLEDI 12 OTTOBRE ORE 10/12 "DOLCI PENSIERI, DALLA PRIMA COLAZIONE AL DESSERT"

Al Leonessa PastaBar dell'Interporto di Nola (NA) Presenta: **Luigi Franchi** della rivista Sala&Cucina. Tra gli Interventi: Santa Di Salvo di Il Mattino ,Sandra Ianni dell'Accademia Epulae Protagonisti: Fabiano Borea, chef del ristorante Le Tre Vele di Salerno, Anna Chiavazzo di Il Giardino di Ginevra di Casapulla, Vincenzo Della Monica chef di Leonessa PastaBar dell'Interporto di Nola, Tonia Giordano, gelateria artigianale L'Orso Bianco di Aversa. Parteciperanno chef italiani e stranieri, giornalisti e blogger del settore
gastronomico. Registrazione gratuita sul sito www.cookingcongress.com Il tour continuerà a febbraio a Barcellona. Il 27 e 28 febbraio il Med Cooking Congress continua in Spagna, con una due giorni di visite tra tipicità del luogo ed interscambi culturali tra I sapori italiani e spagnoli ed incontri con
importatori/distributori stranieri. Per l'occasione ci sarà il coinvolgimento di scuole di cucina, italiane, croate e spagnole; istituti scolastici, momenti di laboratorio per chef e importatori, sul tema dell'olio con l'azienda Dievole (www.dievole.it), lezioni per Pizzerie Gourmet (www.associazionepizzanapoletanagourmet.it), analisi sensoriale della pasta con Oscar Leonessa del Pastificio Artigianale Leonessa (www.pastaleonessa.it), confronto su servizio e metodi di cottura, dibattito su tracciabilità dei prodotti, distribuzione sulle coste del Mediterraneo e strategie di comunicazione e commercializzazione per il settore.

La mescoLanza

Confronto tra Chef e produttori per incentivare le esportazioni delle tipicità territoriali

Nella prima serata incontro tra pizze e gioielli agricoli del territorio alla presenza del "cronista della gastronomia" **Edoardo Raspelli** Taglio del nastro a **Napoli**, lunedì 10 ottobre con l'anteprima della terza edizione del

MED Cooking Congress, esportare la cultura del cibo

Come valorizzare il prodotto tipico italiano e favorire gli scambi commerciali all'interno di un mercato globale? Le contaminazioni culturali esistono da secoli e rappresentano un pregio quando servono a diffondere e arricchire tradizioni e costumi. Possono però diventare un ostacolo se interpretate in maniera confusa o quando sono causa di contraffazioni o speculazioni. Esportare la cucina locale e i suoi prodotti tradizionali è un valore che deve essere difeso; facilitare gli scambi commerciali un'opportunità da cogliere, ma come? Sono gli interrogativi ai quali cercherà di dare risposta la terza edizione del **Mediterranean Cooking Congress** che si svolgerà tra **Napoli**, dal 10 al 12 ottobre, e **Barcellona** il 27 e 28 febbraio prossimi, organizzato dalla società **By Tourist**, attraverso la presentazione di corrette strategie di promozione territoriale e l'approfondimento della conoscenza delle tipicità. Un obiettivo importante che nasce dall'esigenza di esportare cucina di qualità comunicandone i valori per supportare le aziende italiane a penetrare i mercati esteri. Azioni strettamente connesse e inscindibili.

"Accade spesso che anche cuochi e operatori della ristorazione italiani, una volta all'estero, si adeguino a stili di cucina che nulla hanno a che fare con l'italianità – ha affermato **Fausto Arrighi** nel corso della presentazione del congresso a **Torino** nei giorni scorsi – di fatto, a discapito delle proprie origini e del prodotto. Dobbiamo esportare cucina di qualità, non pessime imitazioni, e un primo passo è far capire all'estero quali sono i veri prodotti italiani".

A questo scopo il **MCC** si prefigge di analizzare con chiarezza la situazione nella quale si trovano le aziende italiane che desiderano esportare. **Luigi Franchi, direttore di Sala&Cucina**, media partner dell'evento, ha spiegato che il mercato, controllato quasi esclusivamente dalle grandi, poche, industrie alimentari che hanno saputo penetrarlo, è pressoché inaccessibile per le piccole imprese: "Difficile per loro, spesso impossibile, portare il prodotto all'estero. I piccoli produttori non hanno una visione chiara dei numeri e neppure una struttura adeguata a superare gli ostacoli legislativi e gli oneri organizzativi. Il loro prodotto è una specialità che troverebbe ampio riscontro sui mercati stranieri ma non sono in grado di portarcelo perché non dispongono dei volumi sufficienti ad attivare un business. Per questo hanno bisogno che si crei una rete di supporto."

N°10 - OTTOBRE 2016 € 4.00

LA CUCINA ITALIANA

10-12 OTTOBRE

NAPOLI

Mediterranean Cooking Congress

Si tiene nella città partenopea l'anteprima del Congresso vero e proprio previsto a Barcellona nel febbraio 2017. Ospiti speciali cuochi greci e croati, momento clou della manifestazione il giorno 11 con la **"minicrociera"** dal Marina Molo Luise al Parco Archeologico di Baia, arricchita dalla degustazione di sidro.

www.cookingcongress.com

10-12 ottobre

LA PAROLA AGLI ESPERTI

Si tiene a Napoli la terza edizione del *Med Cooking Congress*, evento internazionale dedicato alla cucina del Mediterraneo. Non si tratta di una fiera, ma di un momento d'incontro, un meeting tra esperti del mondo gastronomico e chef che parla a tutti gli appassionati di gastronomia e ai professionisti del food. L'evento, durante il quale sono previsti itinerari via mare, visite ai produttori e cene preparate da chef rinomati, è aperto al pubblico previo accredito online.

Napoli – Campania
www.cookingcongress.com

importatori/distributori, scuole di cucina e produttori, al solo fine di commercializzare quelle tipicità territoriali che definiscono l'identità gastronomica dei singoli paesi coinvolti.

Il Mediterraneo è il mare per eccellenza, quello dei tre continenti, delle cento culture, del clima più piacevole, del cielo più azzurro. E' un mare che unisce e arricchisce, nonostante i terribili fatti di cronaca che di recente hanno macchiato di rosso, rosso sangue, la sua storia.

A dirigere il tutto una donna, Luisa Del Sorbo, da lei parte un monito: "Parlate con i contadini non con i grossi industriali: diamo valore al confronto" – un confronto che supera i confini consueti per farsi insegnamento: "...abbiamo chiamato a far parte del congresso – prosegue Luisa Del Sorbo - anche gli istituti scolastici per creare un tavolo di dialogo intorno al mondo del lavoro, laddove lo studente sveste i panni del ragazzo per entrare ufficialmente nel mondo del lavoro".

Al suo fianco siede Fausto Arrighi, l'uomo delle stelle, curatore della guida Michelin per 35 anni: "Mi capita di incontrare cuochi, italiani, che non hanno nulla a che fare con l'italianità. Non adeguiamoci agli altri, esportiamo una cucina di qualità. Fate capire quali sono i veri prodotti italiani e state molto attenti alla contraffazione. Il cibo è cultura se buono e di qualità. Ricordate però che la cultura sul cibo nasce a casa, intorno al tavolo dove farete colazione, pranzo e cena ogni singolo giorno della vostra vita. Se potete eliminate tutto ciò che è preconfezionato, andate alla fonte dei prodotti. Il pensiero base è che la cucina deve essere buona, la tecnica la applichi sulla bontà, non sulla creatività".

Al lancio italiano del congresso era presente anche Luigi Franchi, editore di Sala & Cucina, e anche lui pare essere in vena di suggerimenti: "Tutto bene? Ecco... questa domanda, voi che lavorate in sala non fatela. E' inutile per tanti motivi e soprattutto fate sentire sotto esame chi entra nel vostro ristorante. La sala è oggi il problema della ristorazione italiana anche se la colpa non sappiamo ancora, bene, a chi darla. C'è però la necessità, forte, di riequilibrare sala e cucina, nonostante negli istituti alberghieri solo il 20% degli studenti sceglie quel tipo di percorso formativo e solo l'11% termina e prosegue quel percorso. Dovremmo convincerci del fatto che il cameriere non è un portapiatti: un pessimo cameriere può distruggere un buon cuoco e un buon cameriere può portare alla ribalta un cuoco mediocre".

Si è detto forse anche troppo di quello che sarà. Si è provato a stuzzicare l'appetito, si è arrivati a ragionare intorno a temi mai così tanto all'ordine del giorno e per trarre le dovute conseguenze forse sarà il caso che, il prossimo 10 ottobre, si faccia un salto a Napoli.

Un congresso per rafforzare le esportazioni del made in Italy

di Nadia Afragola

| FOOD, LIVE, LIVE EVENT
| 2016 | NEWS
| SETTEMBRE 2016 | 267 VISITE | CON COMMENTS OFF

E' stata presentata negli scorsi giorni a Torino, centro nevralgico del prossimo Salone Internazionale del Gusto, la terza edizione del Mediterranean Cooking Congress che prenderá ufficialmente il via da Napoli il 10 Ottobre, prima di partire alla volta di Barcellona (27/28 febbraio 2017).

Un congresso, intorno al mondo del cibo, meglio conosciuto come food, che non da peró voce agli chef penta stellati, ne tanto meno a quelli televisivi ma prova a dare visibilità alle tipicità dei prodotti delle coste del Mediterraneo, andando a fare cultura attraverso confronti, dibattiti e incontri tematici.

PROGRAMMA 10/12 OTTOBRE, NAPOLI:

LUNEDÌ 10 OTTOBRE
ORE 20 "PIZZA NAPOLETANA GOURMET".
Alla Pizzeria "Pizza Gourmet" di Via Partenope, a Napoli.
Presenta Edoardo Raspelli di Mela Verde
Tra gli Interventi:
Gerardo Antelmo, Giornalista del Gambero Rosso
Luigi Acciaio, Presidente dell'Associazione Pizza Napoletana Gourmet.
Protagonisti: Giuseppe Vesi di Pizza Gourmet a Napoli, Paola Cappuccio di Pizza Verace a Portici, Giorgio Caruso di Lievità a Milano, Federico Guardascione di Il Colmo del Pizzaiolo a Monte di Procida, Gennaro Nasti di Popine a Parigi.

MARTEDÌ 11 OTTOBRE
ORE 10/18 IL CIBO, DA MARE A TERRA, COME CAMBIANO I SAPORI
NAVIGAZIONE NAPOLI/ISCHIA CON TRAVELMAR
Presenta: Vincenzo D'Antonio di Italia a Tavola
Tra gli Interventi:
Fausto Arrighi, ex direttore Guida Michelin
Antonio Mellino del ristorante 2 Stelle Michelin I Quattro Passi di Nerano.
Protagonisti: Nino Di Costanzo chef stellato del ristorante "Danì Maison" a Ischia, Francesco D'Ambra del ristorante Gabbiano Beach a Forio.

MERCOLEDÌ 12 OTTOBRE
ORE 10/12 DOLCI PENSIERI, DALLA PRIMA COLAZIONE AL DESSERT
Al Leonessa PastaBar dell'Interporto di Nola (NA)
Presenta: Luigi Franchi della rivista Sala&Cucina.
Tra gli Interventi:
Santa Di Salvo di Il Mattino
Sandra Ianni dell'Accademia Epulae
Protagonisti: Fabiano Borea, Chef del ristorante Le Tre Vele di Salerno, Anna Chiavazzo di Il Giardino di Ginevra di Casapulla, Vincenzo Della Monica chef di Leonessa PastaBar dell'Interporto di Nola, Tonia Giordano, gelateria artigianale L'Orso Bianco di Aversa.

Il Mediterraneo a tavola: da lunedì a Napoli torna il Cooking Congress

Torna il Mediterranean Cooking Congress, evento organizzato dalla società By Tourist e giunto alla sua terza edizione. La manifestazione vedrà protagonisti anche quest'anno chef italiani e stranieri, esperti della comunicazione del settore gastronomico, importatori distributori e naturalmente i produttori, grandi protagonisti.
Come di consueto, l'obiettivo primario sarà incentivare import/export di tipicità territoriali tra le Nazioni del Mediterraneo e attraverso gli chef, nel ruolo di Ambasciatori del Gusto, esportare le tradizioni culinarie di queste Nazioni.

Il taglio del nastro avverrà a Napoli lunedì con l'Anteprima della terza edizione del Mediterranean Cooking Congress, dedicato agli agricoltori dal Vesuvio a Corbara, dalla Campania alla Toscana. L'evento è itinerante, tra le coste del Mediterraneo. La prossima tappa è dunque a Napoli, da lunedì 10 a mercoledì 12 ottobre.

La tre-giorni prevede tre momenti congressuali. Lunedì sera si parlerà di Pizza Napoletana Gourmet alla pizzeria "Pizza Gourmet" di Via Partenope, a Napoli. Martedì giornata in navigazione tra Napoli e Ischia a bordo di Travelmar, dove si parlerà di "Cibo, tra mare e terra, come cambiano i sapori". Infine, mercoledì "Dolci pensieri, dalla colazione al dessert" con l'ultima mini-tappa all'Interporto di Nola, al PastaBar Leonessa, con i saluti e l'appuntamento a Barcellona già fissato per il 27-28 febbraio 2017.

Partner ufficiali del Mediterranean Cooking Congress sono: Gma Specialità, Olio Dievole, Pasta Artigianale Leonessa, L'Orto di Lucullo, I Sapori di Corbara, L'Associazione Pizza Napoletana Gourmet, Gelateria Artigianale L'Orso Bianco, Azienda Agricola Baccellieri, Travelmar Trasporti Marittimi Veloci, OceanoMare Group, le riviste Sala&Cucina e Gusto Mediterraneo.

Altro tema centrale quindi è il territorio, nei pregi e nei difetti. Purtroppo i secondi surclassavano di molto i primi. E proprio lì stava il problema. La bellezza non basta. E quindi? Bisogna lavorarci sopra per bene. E poi godersi l'impossibile: un'economia sana, che funziona, che ha prospettive di un certo livello e pure in grande crescita. E poi: lavoratori contenti che fanno per bene il proprio mestiere senza cappio al collo e soffocamento da sfruttamento, territori sani che rendono il giusto e infine turisti, croce e delizia del bel paese, felici di venire a godersela questa stramaledetta bellezza. Non è un sogno irrealizzabile.

CHI RESTA

La morale della storia è che Luisa non se n'è andata ma anzi ha rilanciato e nel 2007, insieme ad alcuni suoi clienti che per mestiere fanno gli armatori, ha costituito una società, la «By Tourist», mettendo su insieme qualcosa che prima non c'era. «Ci occupiamo di promozione territoriale. Lavoriamo principalmente in termini di comunicazione e marketing per il turismo marittimo e enogastronomico». Racconta Del Sorbo. «La nostra sede si trova ad Amalfi e diciamo che la natura ci viene incontro. Da sempre ci sono charter e agenzie marittime che arrivano sulle nostre coste. E la domanda era ed è sempre indirizzata a cosa mangiare e dove, in tante sfaccettature diverse. Noi ci siamo trovati da subito di fronte ad alcune difficoltà, c'era la domanda ma non si riusciva a indirizzare l'offerta, mancavano i contatti per introdursi nel settore e noi abbiamo iniziato a fare da ponte».

LA RETE

«Molti dei prodotti che noi identifichiamo come tipicità del nostro territorio, vere e proprie eccellenze come il pomodorino del Piennolo e il Corbarino, all'estero nemmeno sanno che esistono! C'è un mondo vastissimo, senza parlare delle varietà di pasta artigianale, che rimane completamente schiacciato dalle grandi importazioni di massa. Abbiamo allora iniziato a ragionare prendendo in considerazione i piccoli produttori che hanno dalla loro la sapienza e la qualità del prodotto e gli chef di alto livello, con cui ci siamo sempre confrontati, e ci siamo messi insieme. Abbiamo fatto rete pensando che qualcosa di buono se sarebbe sicuramente venuto fuori».

RIGIDI CONTROLLI

La novità è che non si avvalgono in alcun modo di soldi pubblici e selezionano accuratamente le aziende che si approcciano loro attraverso rigidi controlli che sventino interventi mafiosi o presunti tali, avvalendosi a questo scopo della prefettura. La figura chiave per questo progetto è stata quella dell'importatore e distributore, perché i piccoli produttori non sono in grado di affrontare il mercato estero da soli «costa più la spedizione che il prodotto in sé», era quindi fondamentale creare una piattaforma che permettesse l'acquisto di questi prodotti di nicchia e la successiva distribuzione. Giuseppe Acciaio e la sua Gma Specialità era l'uomo giusto. Imprenditore e gourmet si muove in questo senso dai primi anni '80. Nel caso dei pomdorini di Corbara, ad esempio, ha fatto un accordo d'acquisto pre semina con i contadini, in modo tale che potessero coltivare serenamente per raggiungere lo standard di produzione senza l'ossessione del venduto.

«Il potere economico lo costruisci anche lavorando in modo etico» ci dice Luisa che come ciliegina sulla torta ha ideato il Mediterranean Cooking Congress, giunto alla sua terza edizione, per la promozione territoriale e confronto culturale legato a tutta l'area mediterranea dal 10 al 12 ottobre a Napoli, a febbraio Barcellona e poi a Cannes nel settembre 2017.

L'obiettivo è tornare indietro: «vogliamo approcciarci al Mediterraneo non per sopprimere o imporre identità forti, ma al contrario per arricchirci con gli scambi. La verità è che negli ultimi 10 anni, anche a causa del terrorismo, si è alimentata una inesorabile pochezza culturale.

Tutte le coste e le aree del Mediterraneo sono interconnesse da sempre e noi ci stiamo dimenticando ciò che siamo. Restiamo ancorati a una visione del confronto legata alla paura, non cerchiamo mediazione ma prevaricazione. Ed è questo atteggiamento, e tutto ciò che ne deriva, che vogliamo combattere. Cultura e gastronomia camminano di pari passo».

quotidiano comunista
il manifesto

ALIAS (HTTP://ILMANIFESTO.INFO/SEZIONI/ALIAS/)

Mediterranean Cooking Congress

L'evento. *Cultura e gastronomia per valorizzare i prodotti del Mediterraneo*

(http://ilmanifesto.info/cms/wp-content/uploads/2016/10/07/mappa-cooking-congress.jpg)

Francesca Angeleri *(http://ilmanifesto.info/archivio/?fwp_author=Francesca Angeleri)*

EDIZIONE DEL 08.10.2016

PUBBLICATO 8.10.2016, 1:06 (http://ilmanifesto.info/edizione/il-manifesto-del-08-10-2016/)

La questione può essere una soltanto: me ne vado o resto e provo a cambiare le cose? Luisa Del Sorbo è una giovane, ora imprenditrice, ex giornalista campana. E questa domanda se la è posta netta e chiara a un certo punto della sua vita e della sua carriera. E non deve essere stato facile perché se è vero che partire è sempre un po' morire, per tutti a da ogni luogo, certo è che lasciare la Costiera Amalfitana per andare chissà dove e magari in mezzo al nulla e alla nebbia, deve essere peggio.

Gli eventi dal 1° al 31 ottobre, scelti per voi da CamperLife | Sud| Weekend in camper

L'aria si fa frizzantina, ma il sole non manca. Siamo a ottobre, il periodo perfetto per godere ancora di belle giornate all'aria aperta, in compagnia di buon cibo e divertimento

Campania

5-9 Ottobre - Napoli (NA)

Oktoberfest

Tutti i giorni dalle ore 12 alle ore 24, il Centro direzionale di Napoli ospita una grande festa della birra che prende spunto da quella che ogni anno va in scena a Monaco di Baviera, con tanti stand e cibo di strada.

Info: Pagina Facebook Napoli Oktoberfest

Dove sostare in cameper: Patry Garage (/aree-di-sosta/italia/napoli-napoli-campania-area-attrezzata-patry-garage-50271.html) in Via Nuova Poggioreale 120, con 20 posti per camper nel parcheggio attrezzato e custodito. Il parcheggio dista 100 m dalla Circumvesuviana e 1 km dalla stazione centrale ed è vicino alla fermata del tram1 che porta direttamente in centro, Tel. 339/2458283, GPS: N 40° 52' 4.235"E 14° 17' 39.912"

10-12 Ottobre - Napoli (NA)

Med Cooking Congress

Torna per la terza edizione l'evento dedicato alla cucina del mediterraneo che prevede in calendario, oltre a meeting internazionali, itinerari via mare, visita ai produttori e cene gourmet. L'evento, aperto al pubblico previo accredito online, coinvolgerà diversi chef italiani ed esteri fra i quali Antonio Mellino, Felice Lo Basso, Vincenzo Guarino, Michele Deleo e Pietro D'Agostino. Il 10 ottobre è prevista una cena di benvenuto con pizza gourmet a Monte di Procida mentre per il giorno successivo è in programma, con ritrovo al Molo Luise, una gita in barca fino a Ischia, con degustazione a bordo di materie prime selezionate

e l'evento dedicato alla cucina del mediterraneo che prevede in
g internazionali, itinerari via mare, visita ai produttori e cene
al pubblico previo accredito online, coinvolgerà diversi chef
Antonio Mellino, Felice Lo Basso, Vincenzo Guarino, Michele
. Il 10 ottobre è prevista una cena di benvenuto con pizza gourmet
e per il giorno successivo è in programma, con ritrovo al Molo
io a Ischia, con degustazione a bordo di materie prime selezionate
ella Dieta Mediterranea". Anche sull'isola la visita prevede diverse
scoperta delle sue prelibatezze. Il 12 ottobre l'appuntamento si

III EDIZIONE
MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS

Torino	Napoli	Barcellona
12 Settembre	10/12 Ottobre	Febbraio

L'evento, aperto al pubblico previo accredito online, entrerà poi nel vivo dal 10 al 12 ottobre a Napoli alla presenza di chef italiani (**Antonio Mellino**, due stelle Michelin del ristorante Quattro Passi di Nerano, **Felice Lo Basso** del "Felice Lo Basso Restaurant" di Milano, **Vincenzo Guarino**, del ristorante Il Pievano di Castello di Spaltenna in Chianti, **Michele Deleo** dello stellato Rosselinis di Ravello, **Pietro D'Agostino** del ristorante stellato La Capinera), dello chef greco **Spyros Theodoridis** e del croato **Andrej Barbieri** come ospiti d'onore. Per l'occasione è prevista anche una navigazione dalla Marina Molo Luise al Parco Archeologico di Baia con la degustazione di sidro a bordo a cura della Gma Specialità.

Il **Med Cooking Congress** non è una fiera, ma un momento d'incontro internazionale, un meeting tra operatori del settore, dove poter portare avanti trattative commerciali e ampliare le proprie conoscenze nel mondo della gastronomia internazionale. "L'Obiettivo – spiega Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist – è approfondire la conoscenza di tradizioni culinarie, territorio e sapori del Mediterraneo, rafforzando interscambi commerciali di tipicità locali e la sinergia sulla costa tra Nazioni unite dallo stesso mare". Dopo l'edizione 2014 a Napoli, quella del 2015 a Opatja e quella del 2016 a Napoli, a febbraio 2017 il Med Cooking Congress farà tappa a Barcellona.

Per maggiori informazioni:

Med Cooking Congress

10 – 12 ottobre – Napoli

Napoli ospita il Med Cooking Congress: evento dedicato alla cucina del Mediterraneo Giunta alla terza edizione si svolgerà dal 10 al 12 ottobre, con presentazione a Torino il 12 settembre

NAPOLI – Sarà ospitata a **Napoli** la terza edizione del **Med Cooking Congress** prevista dal **10 al 12 ottobre** tra meeting internazionali, itinerari via mare, visita ai produttori e cene con chef rinomati italiani e stranieri.

L'evento, organizzato dalla società By Tourist e dedicato alle tipicità delle nazioni del Mediterraneo, prevede questa anteprima italiana in vista dell'appuntamento di febbraio che avrà luogo in Spagna, a Barcellona.

Importatori, distributori, esperti del mondo gastronomico e chef come Ambasciatori del gusto si riuniscono per un confronto aperto sulle trasformazioni del mercato e sulle strategie di marketing necessarie per rafforzare l'interscambio dei prodotti tipici salvaguardando l'identità territoriale.

La **presentazione dell'evento** sarà durante la **conferenza stampa** prevista **lunedì 12 settembre** a **Torino** al **ristorante Le Vitel Etonnè**, dove interverrà anche uno chef egiziano: "La scelta di Torino – spiega **Luisa Del Sorbo**, ideatrice e organizzatrice dell'evento – non è assolutamente casuale. Nel pomeriggio del 12 settembre, infatti, effettueremo una visita al Museo Egizio dove sono presenti pani e cibi che richiamano la tradizione gastronomica antica egiziana e dimostrano gli interscambi commerciali sulle coste del Mediterraneo, in particolare modo con la Campania e Pompei".

L'unica soluzione, ha spiegato **Giuseppe Acciaio**, fondatore della **GMA Import Specialità di Pompei**, sembrerebbe ragionare in termini consortili organizzando piattaforme all'estero dove le piccole aziende di nicchia possano trovare il supporto necessario ad affrontare l'onere.
Ma, aldilà delle politiche di marketing, non si può sottovalutare il valore culturale alla base dello scambio. Il **Mediterranean Cooking Congress** vuole essere anche un momento di approfondimento gastronomico per gli specialisti della cucina che, nella tappa di **Napoli**, vedrà chef greci, croati, spagnoli e francesi dialogare con i colleghi italiani in una serie di incontri e degustazioni. A **Barcellona**, infine, alle lezioni di laboratorio e discussioni in sede congressuale si aggiungeranno importanti momenti d'incontro b2b con importatori/esportatori stranieri sui temi della tracciabilità del prodotto, su servizio e metodi di cottura, sulla distribuzione sulle coste del **Mediterraneo** e a proposito delle strategie di comunicazione e commercializzazione per il settore.
Perché, infine, "il **Mediterraneo**, è lui il vero protagonista – ha sottolineato **Luisa Del Sorbo**, manager della **By Tourist** – inteso come mare che unisce e arricchisce. Ne abbiamo avuto prova e testimonianza per secoli con la contaminazione tra culture diverse, con la capacità di trarre da ognuna il meglio e tramandarlo, nel rispetto dell'identità territoriale e delle tradizioni".
Per informazioni e per partecipare alla manifestazione: www.cookingcongress.com

Marina Caccialanza

Libero Quotidiano.it

MADE-IN-ITALY

Con Mediterranean Cooking Congress a confronto saperi e sapori tra le coste

Napoli, 28 set. (Labitalia) - Promozione territoriale, presentazione di tipicità, culture gastronomiche a confronto, fra dibattiti e incontri commerciali per incentivare l'interscambio di saperi e sapori tra le coste del Mediterraneo. E' la mission del Mediterranean Cooking Congress, evento organizzato dalla società By Tourist e giunto alla terza edizione. L'Anteprima si terrà a Napoli dal 10 al 12 ottobre, con chef greci, croati, francesi e spagnoli come ospiti d'onore.

Italia e Croazia, infatti, sono le nazioni coinvolte nella prima fase, mentre Spagna, Grecia e Francia sono i territori che hanno aderito per l'anno 2016. E saranno appunto queste cinque nazioni a cooperare, attraverso porti turistici, chef di ristoranti e di bordo, compagnie marittime, importatori/distributori, scuole di cucina e produttori per incentivare le commercializzazioni sul mercato, ponendo i riflettori sulle tipicità territoriali e la loro identità gastronomica, raccontata e interpretata attraverso gli chef, quali ambasciatori del gusto del Mediterraneo.

Dopo l'Anteprima di Napoli, l'appuntamento sarà il 27 e 28 febbraio a Barcellona, in Spagna, con una due giorni di visite tra tipicità del luogo e interscambi culturali tra i sapori italiani e spagnoli e incontri b2b con importatori/distributori stranieri.

"Il Mediterraneo è inteso come mare che unisce e arricchisce - spiega Luisa Del Sorbo, manager di By Tourist e ideatrice dell'evento Mcc - dal punto di vista culturale e commerciale. Del resto, abbiamo la storia a dimostrarci, con dati reali, quanto stiamo tentando oggi di ricordare e riassaporare".

"La visita organizzata al Museo Egizio, in occasione della presentazione del programma, a Torino, ne è piena espressione: con la mostra 'Dal Nilo a Pompei' si rivive infatti la navigazione da costa a costa - sottolinea - e la contaminazione avvenuta tra culture diverse, con la capacità di trarre da ognuna il meglio e tramandarlo, nel pieno rispetto dell'identità territoriale e delle tradizioni di ognuna di queste aree".

Ad aprire le 'danze' del Mediterranean Cooking Congress, il 10 ottobre, a Napoli, un raduno di pizzaioli italiani e stranieri, pronti a far assaggiare pizze gourmet seguendo il disciplinare dell'Associazione Pizza Napoletana

Martedì 11 ottobre, un momento congressuale in navigazione, sul tema 'Il cibo, da mare a terra, come cambiano i sapori', coordinato da Vincenzo D'Antonio (giornalista di 'Italia a Tavola'), che vedrà l'intervento dello chef Antonio Mellino, del ristorante 2 stelle Michelin 'Quattro Passi' di Nerano, e di Fausto Arrighi, ex direttore della Guida Michelin.

Seguirà un tour fra le eccellenze dell'isola di Ischia tra produttori, pub gourmet e visita al nuovo Dani Maison Restaurant dello chef 2 stelle Michelin Nino Di Costanzo. A Ischia, dunque, continuerà il confronto aperto, tra gli chef italiani e stranieri, su quanto sia importante scegliere ottime materie prime per poter garantire la massima espressione di qualsiasi ricetta.

Mercoledì 12, l'Anteprima napoletana del Med Cooking Congress si concluderà con 'Dolci pensieri': colazione presentata da Luigi Franchi (della rivista 'Sala&Cucina'), tra assaggi di pann di bufala, presidi canditi e dolci pietanze dell'artigiana Anna Chiavazzo, maestra pasticciera di 'Il Giardino di Ginevra', gelati e yogurt de 'L'Orso Bianco' di Tonia Giordano, creati con latte di bufala e latte nobile, nuovi piatti dello chef Fabiano Borea, del ristorante 'Le Tre Vele' di Salerno, e ricette di Pasta Leonessa, dal dolce al salato, nella location del Pastabar, creata da circa un anno e mezzo dal Pastificio artigianale Leonessa all'interno dell'Interporto di Nola, dove si potrà approfondire la conoscenza della pasta artigianale, secondo la tradizione napoletana.

***Med cooking congress,** sulla cucina del Mediterraneo, dal 10 al 12 ottobre a Napoli. Un'occasione per ampliare le proprie conoscenze sulla gastronomia internazionale. ●

INFORMATUTTO.INFO

DAL 10 AL 12 OTTOBRE NAPOLI OSPITA IL MED COOKING CONGRESS

dal 10/10/2016 al 12/10/2016

AL VIA LA TERZA EDIZIONE DELL'EVENTO DEDICATO ALLA CUCINA DEL MEDITERRANEO
LA PRESENTAZIONE A TORINO IL 12 SETTEMBRE

Sarà ospitata a Napoli la terza edizione del Med Cooking Congress prevista dal 10 al 12 ottobre tra meeting internazionali, itinerari via mare, visita ai produttori e cene con chef rinomati italiani e stranieri.

L'evento, organizzato dalla società By Tourist e dedicato alle tipicità delle nazioni del Mediterraneo, prevede questa anteprima italiana in vista dell'appuntamento di febbraio che avrà luogo in Spagna, a Barcellona.

Importatori, distributori, esperti del mondo gastronomico e chef come Ambasciatori del gusto si riuniscono per un confronto aperto sulle trasformazioni del mercato e sulle strategie di marketing necessarie per rafforzare l'interscambio dei prodotti tipici salvaguardando l'identità territoriale.

La presentazione dell'evento sarà durante la conferenza stampa prevista lunedì 12 settembre a Torino al ristorante Le Vitel Etonnè, dove interverrà anche uno chef egiziano: "La scelta di Torino – spiega Luisa Del Sorbo, ideatrice ed organizzatrice dell'evento – non è assolutamente casuale. Nel pomeriggio del 12 settembre infatti effettueremo una visita al Museo Egizio dove sono presenti pani e cibi che richiamano la tradizione gastronomica antica egiziana e dimostrano gli interscambi commerciali sulle coste del Mediterraneo, in particolare modo con la Campania e Pompei".

L'evento, aperto al pubblico previo accredito online, entrerà poi nel vivo dal 10 al 12 ottobre a Napoli alla presenza di chef italiani (Antonio Mellino, due stelle Michelin del ristorante Quattro Passi di Nerano, Felice Lo Basso del "Felice Lo Basso Restaurant" di Milano, Vincenzo Guarino, del ristorante Il Pievano di Castello di Spaltenna in Chianti, Michele Deleo dello stellato Rosselinis di Ravello, Pietro D'Agostino del ristorante stellato La Capinera), dello chef greco Spyros Theodoridis e del croato Andrej Barbieri come ospiti d'onore. Per l'occasione è prevista anche una navigazione dalla Marina Molo Luise al Parco Archeologico di Baia con la degustazione di sidro a bordo a cura della Gma Specialità.

Il Med Cooking Congress non è una fiera, ma un momento d'incontro internazionale, un meeting tra operatori del settore, dove poter portare avanti trattative commerciali e ampliare le proprie conoscenze nel mondo della gastronomia internazionale. "L'Obiettivo - spiega Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist - è approfondire la conoscenza di tradizioni culinarie, territorio e sapori del Mediterraneo, rafforzando interscambi commerciali di tipicità locali e la sinergia sulla costa tra Nazioni unite dallo stesso mare". Dopo l'edizione 2014 a Napoli, quella del 2015 a Opatja e quella del 2016 a Napoli, a febbraio 2017 il Med Cooking Congress farà tappa a Barcellona.

Per maggiori informazioni e per partecipare alla manifestazione: www.cookingcongress.com